

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 23:35

Link do produktu: <https://cncworld.pl/kotleciarka-do-miesza-350-w-p-404.html>



Kotleciarka do mięsa - 350 W

Cena brutto	3 649,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 966,67 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	NK-10
------------------	--------------

Kod producenta	RCMT-350W
----------------	------------------

Opis produktu

Kotleciarka do mięsa - 350W



Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **350**
Wymiary płyty [cm]: **22 x 20**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Liczba ostrzy [szt.]: **31**
Wielkość wlotu [mm]: **198 x 30 mm**
Długość kabla [m]: **1,75**
Prędkość obrotów [obr./min]: **75**
Maks. porcja mięsa przed przetworzeniem: **160 x 30 mm**
Odległość od urządzenia tnącego do podstawki: **155 mm**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **50 x 22 x 43.5**
Waga [kg]: **17.95**
Wymiary wysyłki (DxSxW)[cm]: **56 x 31 x 57**
Waga wysyłki [kg]: **19.58**

Zakres dostawy:

- Kotleciarka
- Ostrza
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓZNI NASZĄ KOTLECIARKĘ?

- Wydajność – ostrza osiągające prędkość 75 obr./min dzięki silnikowi o mocy 350 W
- Wytrzymałość – noże i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej
- Praktyczność – maksymalny rozmiar porcji mięsa przed obróbką: 160 x 30 mm
- Stabilność – gumowe nóżki zapobiegają ślizganiu się maszyny i tłumią wibracje
- Ochrona – włącznik pokryto wodoszczelną osłoną umożliwiającą obsługę nawet mokrymi dłońmi

Kotleciarka do mięsa Royal Catering

Zmiękczenie mięsa to doskonały sposób na uzyskanie porcji łatwych do zamarynowania i rozptywających się w ustach. Z kotleciarką od Royal Catering proces ten będzie przebiegał szybciej i dokładniej, niż gdybyś używał tradycyjnego tłuczka. Model RCMT-350W nadaje się do obróbki wieprzowiny, wołowiny, drobiu oraz dziczyzny. Dzięki temu maszyna znajdzie zastosowanie w lokalach gastronomicznych, a nawet w masarniach.

Maszynka do zmiękczenia mięsa RCMT-350W - opis

Wysoka efektywność zmiękczenia mięsa na kotlety to zasługa obrotowych ostrzy osiągających prędkość do 75 obr./min. Noże są napędzane przez silnik o mocy 350 W. Urządzenie wyposażono w przystawkę z dużym wlotem przystosowanym do kawałków mięsa o szerokości 160 mm i grubości 30 mm.

Doskonała wytrzymałość ostrzy i obudowy wynika z zastosowania stali nierdzewnej. Materiał doceniany jest ze względu na odporność na uszkodzenia mechaniczne. Ponadto jego gładka powierzchnia podkreśla profesjonalny wygląd kotleciarki.

Bezpieczną obsługę modelu RCMT-350W zapewnia m.in. specjalna wodoszczelna osłona na przełączniku ON/OFF. Nie tylko chroni ona urządzenie przed zalaniem podczas mycia, ale umożliwia też obsługę sprzętu mokrymi dłońmi. **Gumowe nóżki** z kolei wpływają na stabilność całości. Zapobiegają one ślizganiu się produktu, a także redukują wibracje powstałe podczas pracy.

Skorzystaj z oferty oficjalnego sklepu marki Royal Catering i wybierz wydajną kotleciarkę do mięsa. Z modelem RCMT-350W przygotujesz porcje idealne na kotlety oraz steki. Wszystko dzięki ostrzom rozdzielającym włókna i nadającym mięsu doskonałą miękkość. Przekonaj się sam! Złóż zamówienie już dziś!



