Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 00:27

Link do produktu: https://cncworld.pl/kotleciarka-do-miesa-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**
Kod EAN	**4062859994646**

Opis produktu

Kotleciarka do mięsa - 350 W

350 W75 obr./min31 ostrzy

Przygotowanie mięsa do kotletów i marynat

Elektryczna kotleciarka 350 W obrabia porcje mięsa za pomocą zespołu 31 ostrzy. Napęd pracuje z prędkością 75 obr./min.

Mechanizm nacina mięso, przygotowując je do dalszej obróbki kulinarnej. Stalowe ostrza i konstrukcja urządzenia tworzą stanowisko dla kuchni gastronomicznej.

Najważniejsze zalety

1

Napęd elektryczny

Silnik porusza zespół ostrzy podczas przygotowywania porcji.

2

31 ostrzy

Zespół ostrzy nacina mięso przed kolejnym etapem przygotowania.

CO WYRÓŻNIA 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

Zmiękczanie mięsa to doskonały sposób na uzyskanie porcji łatwych do zamarynowania i rozpływających 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 zmiękczania mięsa RCMT-350W – opis

Wysoka efektywność zmiękczania 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!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Kotleciarka do mięsa - 350 W