

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:31

Link do produktu: <https://cncworld.pl/kotleciarka-reczna-z-reczna-korba-p-402.html>



Kotleciarka ręczna - z ręczną korbą

Cena brutto	569,00 zł
Cena netto	462,60 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	NK-08
Kod producenta	RCMT-352M

Opis produktu

Kotleciarka ręczna - z ręczną korbą - Royal Catering



Materiał: **Stal nierdzewna**

Wymiary płyty [cm]: **24 x 20**

Wielkość wlotu [mm]: **140 x 45 mm**

Maks. porcja mięsa przed przetworzeniem: **125 x 30 mm**

Odległość od urządzenia tnącego do podstawki: **23 cm**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **24 x 32 x 44**

Waga [kg]: **4.5**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **48 x 36 x 18**

Waga wysyłki [kg]: **5.6**

Zakres dostawy:

- Kotleciarka ręczna RCMT-352M
- 3 klucze imbusowe (2,5/4/5 mm)
- Szczypce ze stali nierdzewnej

-
- 2 zaciski C
 - Ostrza

CO WYRÓŻNIA NASZĄ KOTLECIARKĘ?

- Intuicyjność – łatwa w obsłudze za pomocą korby
- Pojemność – duży podajnik o wymiarach 140 x 45 mm na 125 x 30 mm dużych kawałków mięsa
- Stabilność – obszerny blat o powierzchni 24 x 20 cm
- Higiena – konstrukcja ze stali nierdzewnej jest łatwa do czyszczenia i bezpieczna dla żywności
- Praktyczność – dołączone szczypce ze stali nierdzewnej ułatwiają wkładanie mięsa

Kotleciarka ręczna do mięsa w mgnieniu oka nadaje mięsu odpowiednią formę

Jeśli tylko od czasu do czasu chcesz przygotować sznyce lub marynować mięso, kotleciarka ręczna to właśnie to, czego potrzebujesz! Jest łatwa w użyciu i pozwala osiągnąć świetne rezultaty podczas obróbki mięsa za pomocą zaledwie kilku ruchów korbą. Możesz też po prostu zabrać ją ze sobą na stoisko gastronomiczne. Zajmuje wyjątkowo mało miejsca i nie wymaga prądu!

Z ręczną maszynką do rozbijania mięsa pracujesz bezpośrednio i łatwo - i bez prądu!

Wysokiej jakości kotleciarkę ręczną wykonaną ze stali nierdzewnej możesz ustawić razem z podstawą na dowolnym stanowisku pracy w zaledwie kilku prostych krokach. Aby uzyskać większą stabilność, przymocuj podstawę za pomocą dwóch dostarczonych zacisków. Włot o wymiarach 140 x 45 mm idealnie nadaje się do kawałków mięsa o szerokości 12,5 cm i grubości 3 cm. Użyj dołączonych szczypiec ze stali nierdzewnej, aby bezpiecznie włożyć mięso.

Kotleciarkę łatwo obsłużysz za pomocą ręcznej korby, do działania nie jest potrzebne źródło zasilania. Dzięki odległości 23 cm od blatu maszynki do rozbijania mięsa znajdziesz wystarczająco dużo miejsca na miskę, w której umieścisz ubite kawałki.

Przestrzegaj instrukcji bezpieczeństwa umieszczonych na urządzeniu, aby bezpiecznie obsługiwać kotleciarkę do mięsa. Ostre ostrza ze stali nierdzewnej są równie łatwe do czyszczenia po użyciu, jak gładkie powierzchnie urządzenia.



