

Kotlecziarka

Chcesz wydobyć walory smakowe -
użyj kotlecziarki!

- Daj Klientom radość smaku i nie zaniedbuj odpowiedniego przygotowania mięsa przed sprzedażą, czy jego wstępnej „obróbki”, jako preludium w symfonii kulinarnej serwowanych przez Ciebie dań!
- Należyte przygotowanie mięsa do duszenia, pieczenia, smażenia, grillowania czy gotowania czyni w efekcie końcowym odczuwalną dla Twoich Klientów i Ciebie różnicę!
- Urządzenie ułatwi uzyskanie doskonałego efektu kulinarnego, zmniejszając pracochłonność i czasochłonność procesu wydawania Konsumentom ważnych pozycji Twojego menu a Klientom Twoich sklepów pozwoli w prosty sposób w warunkach domowych osiągnąć tradycyjną, mistrzowską jakość!



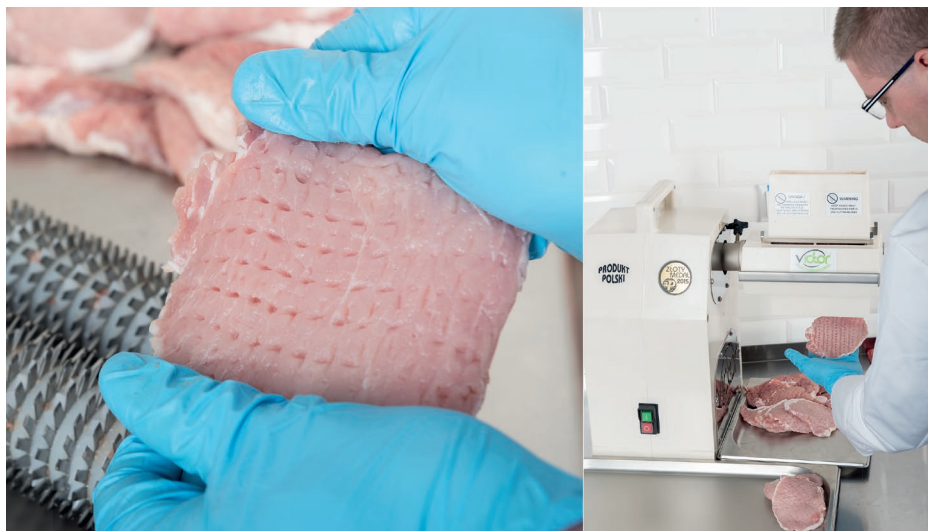
Jeżeli szukasz profesjonalnego urządzenia do nacinania i/ lub delikatnego zmiękczenia, rozbijania płatów mięsa, aby przy zachowaniu naturalnego aromatu rozpląywało się w ustach Twoich Klientów, wypróbuj kotlecziarkę – nowość z naszej oferty!

Do czego służy kotleciarka/steker?

Jest to profesjonalne urządzenie elektryczne do nacinania, zmiękczenia i rozbijania płatów mięsa przeznaczonych na steki, bitki, filety oraz kotlety.

Gdzie je stosować:

- w firmach cateringowych
- w domach weselnych i bankietowych
- w obiektach zbiorowego żywienia
- w stołówkach, kantynach i barach szybkiej obsługi
- w restauracjach
- w sklepach mięsnych
- i w każdym innym miejscu związanym z gastronomią...



Korzyści z używania kotleciarki:

- szybkość i komfort – skraca proces przygotowania wszystkich rodzajów i gatunków mięsa (bez kości)
- wydajność – umożliwia łatwe przygotowanie dużej liczby porcji mięsa przeznaczonego na kotlety, bitki, filety czy steki, w praktyce eliminując ubytki masy (w porównaniu z klasyczną metodą rozbijania mięsa)
- powtarzalność – zawsze równomiernie, bezbłędnie nacina i delikatnie rozgniata płaty mięsa
- jakość – mięso po zastosowaniu stekera zachowa swoje aromaty, będzie bardziej soczyste i łatwiejsze w przygotowaniu podczas procesu formowania oraz obróbki cieplnej
- higiena – dzięki przemyślanej konstrukcji osłony mechanizmu tnącego oraz łatwości demontażu elementów sprzętu nie ma problemów z utrzymaniem stekera oraz jego otoczenia w czystości

Dane techniczne:

Numer katalogowy: 721570

Wymiary (WxDxH): 500 mm x 310 mm x 500 mm

Moc: 0,37 kW

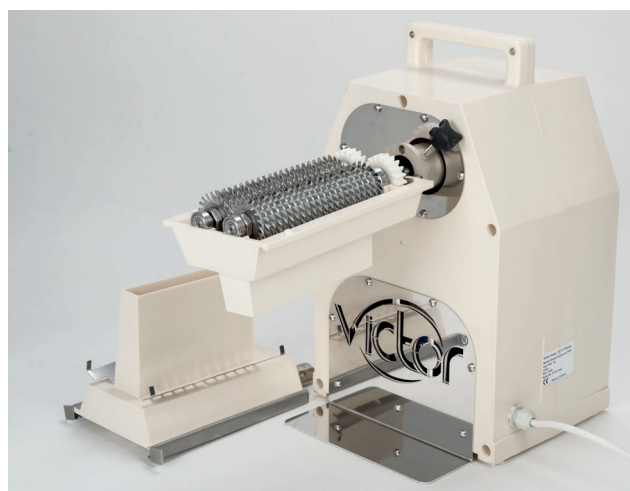
Zasilanie: 230V

Waga: 20 kg

Wydajność: do 420 steków na godzinę

Wielkość otworu wsadowego: 158x23 mm

Urządzenie wolnostojące z antypoślizgowymi nóżkami



Zaopatr się w kotleciarkę/steker w atrakcyjnej ofercie Stalgast!

Produkt polski najwyższej jakości, wykonany z najlepszych materiałów w przystępnej cenie.

2999 zł
(netto)