

Link do produktu: <https://www.sklepkucharza.pl/kotlecniarka-elektryczna-p-037-kw-u-230-v-steker-do-rozbijania-miesa-p-1090.html>



Kotlecniarka elektryczna P 0.37 kW, U 230 V steker do rozbijania mięsa

Cena brutto	5 541,15 zł
Cena netto	4 505,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	721570
Kod producenta	721570
Producent	Stalgast sp. z o.o.

Opis produktu

Kotlecniarka elektryczna gastronomiczna do mięsa schabowych

Kotlecniarka STALGAST P 0,37 kW, U 230 V

- kotlecniarka do restauracji, sklepów mięsnych, stołówek, barów mlecznych czy barów typu kebab
- przeznaczona do rozbijania, zmiękczenia i przygotowania mięsa (w tym schabu) na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- w zestawie przystawka nacinająca
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- posiada antypoślizgowe nóżki
- przystosowana do pracy ciągłej
- wałki zgniatające 721571 w sprzedaży
- 12 miesięcy gwarancji

Parametry techniczne Kotlecniarka P 0,37 kW, U 230 V

Napięcie	U : 230 V
Materiał	stal nierdzewna
Producent	Victor
Wymiary(WxDxH)	500x310x500 [mm]
Moc elektryczna	Kw:0,37
Waga	20 [kg]



Kotłeciarka Stalgast to idealne rozwiązanie dla gastronomii, restauracji i małych lokali, które poszukują wydajnego urządzenia do rozbijania mięsa. Ta profesjonalna maszynka do rozbijania mięsa gwarantuje szybkie i precyzyjne przygotowanie kotletów schabowych, drobiowych i wołowych. Dzięki solidnej konstrukcji i wysokiej jakości materiałom, kotłeciarka do mięsa Stalgast jest trwała, niezawodna i łatwa w czyszczeniu.

Urządzenie do rozbijania mięsa usprawnia pracę w kuchni, zapewniając równomierne rozbicie mięsa bez uszkodzania jego struktury. Kotłeciarka Stalgast to doskonały wybór dla szefów kuchni, którzy cenią sobie oszczędność czasu i perfekcyjne efekty. Steker do mięsa to niezbędny sprzęt w każdej profesjonalnej gastronomii.

Wysyłka: GRATIS na terenie Polski

[Maszy pytania? Zapytaj eksperta Sklepu Kucharza!](#)

Kotłeciarka, maszynka do kotletów, urządzenie do kotletów, kotłeciarka Stalgast, steker do mięsa

