RQAK200

Kotleciarka elektryczna | prasa do mięs | automatyczna maszyna do rozbijania kotletów | 720 kotletów/h | 400 V | RQAK200

Obróbka mechaniczna > Kotleciarki







Opis

- Kotleciarkia elektryczna znajduje idealne zastosowanie w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych
- **Nowy ulepszony talerz z płaskimi ząbkami, który zapewnia jeszcze lepsze rozbijanie kotletów i steków**
- **Nowa grubsza deska do rozbijania, która zapewnia większą stabilność, lepszą amortyzację i przede wszystkim – długowieczność maszyny**
- Kotleciarka znacznie przyśpiesza pracę w gastronomii, poprzez błyskawiczne rozbijanie mięsa na kotlety czy steki
- Wystarczy położyć kawałek ukrojonego mięsa na deskę, wsunąć ją pod tarczę dociskową, a kotleciarka w mgnieniu oka rozbije je równomiernie
- Urządzenie umożliwia przygotowanie **720 kotletów w ciągu godziny**
- Bardzo prosta regulacja siły nacisku i grubości kotleta **od 0,5 cm do 3 cm**
- Możliwość regulacji czasu docisku talerza
- Doskonale nadaje się do rozbijania drobiu, wieprzowiny lub wołowiny na steki, kotlety czy bitki
- Urządzenie wykonane z solidnych, wysokiej jakości materiałów i podzespołów z myślą o długiej i niezawodnej pracy
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Talerz dociskowy oraz deska wykonane z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (nie należy myć w zmywarce)
- Płaskie powierzchnie, demontowalne komponenty oraz podnoszona górna pokrywa znacznie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości
- Przycisk bezpieczeństwa oraz górna i przednia osłona gwarantują bezpieczną pracę
- Zabezpieczenie magnetyczne wyłączające urządzenie po podniesieniu osłony
- PJK - Podstawa jezdna do kotleciarki

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**450x700x560**
Moc [kW]	**1,5**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**100**
Wydajność [kotletów/h]	**720**
Średnica talerza [mm]	**300**



Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.