

Link do produktu: <https://atech24.pl/elektryczny-tluczek-do-miesa-profesjonalna-kotleciarka-stal-nierdzewna-p-305.html>



Elektryczny tłuczek do mięsa – profesjonalna kotleciarka, stal nierdzewna

Cena **2 500,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **7-14 dni**

Numer katalogowy **AT-99 TENDER**

Opis produktu

Elektryczny tłuczek do mięsa - profesjonalna kotleciarka z 54 ostrzami, 450 W, stal nierdzewna

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej

Urządzenie wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i częste mycie. Gwarantuje to trwałość, niezawodność i bezpieczeństwo w intensywnym użytkowaniu w gastronomii.

Wysoka wydajność

Mocny, 450-watowy silnik pozwala zmiękczyć nawet **120 kg mięsa w ciągu godziny**. To doskonały wybór dla restauracji, zakładów mięsnych oraz punktów cateringowych, gdzie liczy się szybkość i powtarzalna jakość.

Precyzyjne ostrza

Maszyna wyposażona jest w **54 ostrza ze stali nierdzewnej**, które zapewniają równomierne nacięcie mięsa. Dzięki optymalnemu rozstawowi ostrzy proces przebiega płynnie, a mięso nie blokuje się podczas pracy.

Uniwersalne zastosowanie

Kotleciarka doskonale nadaje się do zmiękczenia różnych rodzajów mięsa, takich jak:

- kotlety schabowe,
- steki wołowe,
- pierś z kurczaka lub indyka,
- jagnięcina,
- filet rybny,
- pierś z kaczki.

Dzięki zakresowi długości cięcia od **6 do 130 mm** oraz grubości od **3 do 22 mm** można dopasować efekt do konkretnej potrawy.

Prosta i bezpieczna obsługa

Urządzenie obsługuje się intuicyjnie — wystarczą cztery proste kroki, by zmiękczyć mięso. Funkcja cofania zwiększa bezpieczeństwo i ułatwia pracę, a obudowa ze stali nierdzewnej chroni mechanizm i operatora.

Doskonały wybór dla gastronomii

Kotłeciarka sprawdzi się w restauracjach, masarniach, firmach cateringowych i wszędzie tam, gdzie liczy się wysoka jakość przygotowywanego mięsa i wydajność pracy.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna (korpus i stół roboczy)
Moc silnika	450 W
Wydajność	Do 120 kg/h
Liczba ostrzy	54
Zakres długości cięcia	6 mm – 130 mm
Zakres grubości cięcia	3 mm – 22 mm
Obsługa	Jednym przyciskiem, cztery kroki
Bezpieczeństwo	Funkcja cofania, zamknięty napęd