

# MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

## Kotleciarka do mięsa - model KM43

Kotleciarka do mięsa KM43 jest profesjonalnym urządzeniem do przetwarzania plastrów mięsa na steki i kotlety o bardzo dużej wydajności użytkowej. Znajduje zastosowanie w sklepach, placówkach zbiorowego żywienia, w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa żywności oraz w cateringu.

Maszyna została przygotowana z bardzo dużą starannością w zakresie utrzymania czystości i bezpieczeństwa użytkownika. Wysokie położenie otworu wlotowego zabezpiecza przed dotknięciem obracających się noży na wałkach. Zastosowanie odchylanej i zdejmowanej pokrywy wałków sprawia, że urządzenie jest bardzo łatwe w obsłudze i czyszczeniu.

Odpowiednia wysokość wylotu umożliwia za stosowanie naczyń gastronomicznych i poprawia komfort użytkownika.

Maszyna spełnia standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny.



## OPIS

Typoszereg

KM43

## WYSZCZEGÓLNIENIA

### Wykończenie

Stal nierdzewna

### Zestaw tnący

43 nożyki tnące na każdym wałku wykonane ze stali nierdzewnej.

### Cechy urządzenia

- Odchylana i łatwo demontowalna obudowa nożyków z zestawem tnącym.
- Łatwość czyszczenia urządzenia.
- Stalowa rzeźadnia zębata o przełożeniu  $i=7,5$ .
- Nożyki na wałku ułożone spiralnie dla lepszego nacinania i rozciągania przetwarzanego kawałka mięsa.

### Ważne informacje

- Kotleciarka przeznaczona jest do obróbki niezamrożonego mięsa bez kości.
- Elementy stekera mające kontakt z żywnością należy myć codziennie, a po myciu odłożyć do osuszenia.
- Nie można myć bezpośrednim strumieniem wody.

### Pozwolenia

- Maszyna spełnia normy:
- EN 60204-1:2010 (bezp. elektryczne)
  - Dyr. 2006/42/WE