

INOXXI		
KOTLECIARKI		
MODEL	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO EURO
INOXXI T404 	INOXXI T404 to urządzenie do rozbijania mięsa na kotlety potocznie nazywane „kotleciarką”. Napędzane ręcznie dwa komplety stalowych ostrzy (po 44 tarcze w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Swobodny dostęp do urządzenia pozwala na pracę z dużymi i grubymi porcjami surowca. Prosty demontaż i czyszczenie. Tylko 4 elementy zestawu nacinającego.	710,00
INOXXI T707 	INOXXI T707 to urządzenie do rozbijania mięsa potocznie zwane „kotleciarką”. To wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej urządzenie napędzane jest wentylowanym silnikiem o mocy 400 W. Dwa komplety ostrzy (po 44 tarcze w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Duża gardziel pozwala na obróbkę porcji o grubości do 20 mm i szerokości do 180 mm.	1 690,00
INOXXI T707 ALU ROT 	INOXXI T707 ALU ROT to urządzenie do rozbijania mięsa potocznie zwane „kotleciarką”. To wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej urządzenie napędzane jest wentylowanym silnikiem o mocy 400 W. Dwa komplety ostrzy (po 44 tarcze w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Aluminiowa gardziel wsadowa o rozmiarze 30 x 160 mm pozwala pracować z dużymi porcjami surowca. Dodatkowo funkcja biegu wstecznego.	1 850,00

INOXXI		
KOTLECIARKI		
MODEL	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO EURO
INOXXI T112 	INOXXI T112 to urządzenie do rozbijania mięsa przeznaczone do bardzo dużych obciążeń. To wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej urządzenie w całości wykonane jest ze stali nierdzewnej. Napędzane jest wentylowanym silnikiem o mocy 600 W. Dwa komplety stalowych ostrzy (po 56 tarcz w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Duża gardziel pozwala na obróbkę porcji o grubości do 20/40 mm i szerokości do 225 mm. Urządzenie standardowo wyposażone jest w bieg wsteczny.	3 250,00
	Urządzenia T707 i T707 ALU ROT można wyposażyć w dodatkowe komplety noży do cięcia w paski o ustalonej szerokości. W ten sposób można kroić mięso na gulasze, flaki, wędliny oraz gotowane lub miękkie warzywa, sery. W zestawie poza walcami do cięcia, znajdują się także specjalne grzebienie prowadzące produkt oraz stelaż.	
Op. 4	Paski o szerokości 4 mm	750,00
Op. 6	Paski o szerokości 6 mm	750,00
Op. 8	Paski o szerokości 8 mm	750,00
Op.12	Paski o szerokości 12 mm	750,00
Op.30 	Urządzenie INOXXI T404 można dodatkowo wyposażyć w osłony zespołu nacinającego wykonane z tworzywa sztucznego. Opcja ta zwiększając swobodę obsługi jest jednocześnie niezwykle prosta w montażu.	110,00