



Za pomocą kotleciarki mięso na kotlety można przygotować nawet 5 razy szybciej, 20 razy ciszej i bardziej ekonomicznie niż tradycyjną metodą.



KOTLECIARKI

Nowoczesne urządzenia do obróbki mięsa



Stop! Można inaczej!
Teraz kotlety „zrobią się” w sklepie!

Dlaczego warto wykorzystywać kotleciarkę w sklepie?

- Klienci wracają do sklepu po profesjonalnie przygotowane kotlety (zwiększenie obrotów)
- Można zaoferować klientom ciekawe produkty sezonowe

Przy zakupie kotleciarki otrzymasz duży, gotowy do zawieszenia plakat zachęcający klientów do korzystania z usługi. Zaoferowanie mięsa rozbitego na kotlety będzie atrakcyjną wartością dodaną.



Oszczędność czasu i pieniędzy

Urządzenia do rozbijania mięsa INOXXI umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na kotlety i steki w bardzo krótkim czasie. Skracają czas obróbki mechanicznej i termicznej, oszczędzając nawet 40% energii lub gazu.

Lepsze walory smakowe mięsa

Kotleciarki INOXXI z łatwością nacinają i zmiękczejają porcje mięsa. Tak zmiękczone kotlety wystarczy krótsza obróbka termiczna, co sprawia, że mięso zachowuje smak i soczystość. Dzięki poprzecinaniu włókien w strukturze mięśnia, walory smakowe mięsa podnoszą się, a kotlet jest soczysty i łatwy do spożycia.

Idealne rozwiązanie w sklepie – usługowe rozbijanie mięsa na kotlety

Klienci chętnie zrobią zakupy w sklepie, który oferuje mięso wstępnie rozbite na kotlety w kotleciarce. Kotlety będą soczyste, a przygotowanie ich w domu z tak przygotowanego

mięsa zajmie mniej czasu i pozwoli zaoszczędzić energię. Warto przekonać o tym klientów sklepu, a wrócą po kolejne zakupy!

Bez hałasu

Kotleciarka eliminuje typowe uciążliwości związane z procesem rozbijania mięsa – przede wszystkim hałas oraz nieporządek. Kotleciarką INOXXI można rozbijać mięso na kotlety szybciej i ciszej niż tradycyjną metodą. To idealne rozwiązanie dla sklepów, restauracji (np. w hotelach i pensjonatach) oraz placówek żywienia zbiorowego – np. kuchni szkolnych.



Bezpieczna praca

- zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne zatrzymują zespół nacinający przy próbie demontażu obudowy uruchomionego urządzenia
- zanik napięcia i jego ponowne przywrócenie nie powoduje samoczynnego uruchomienia napędu



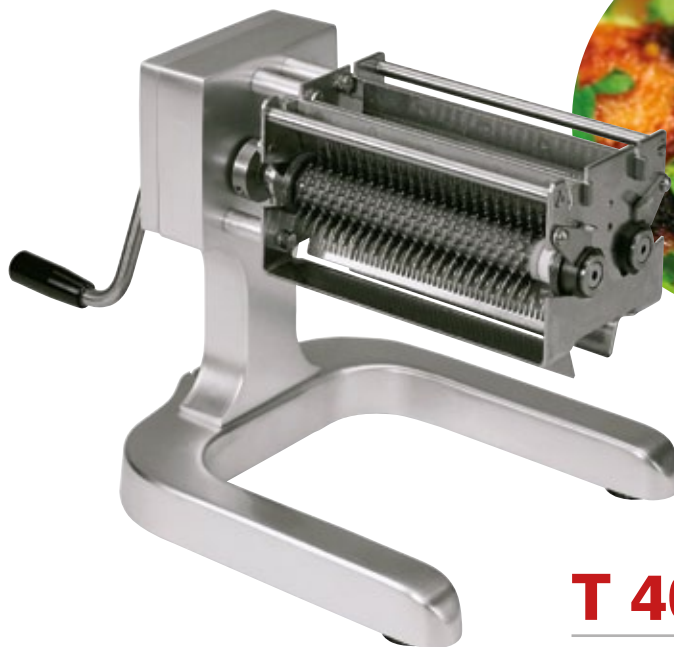
T 707 cicho i szybko

- dwa komplety stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym nacinają i zmiękczają nawet najtwardsze mięso
- pewność i bezpieczeństwo - przez przezroczystą osłonę wszystko widać
- moduł nacinający łatwo się wyjmuje i czyści
- duża gardziel - możliwość obróbki porcji o grubości do 20 mm i szerokości do 180 mm
- wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- wentylowany silnik o mocy 400 W z zabezpieczeniem przeciw przegrzaniu
- obudowa z anodowanego aluminium
- klasa ochrony IP55



Czysto i higienicznie

- bez zabrudzeń, jakie zwykle towarzyszą czynności rozbijania mięsa
- łatwo dostępne elementy wymagające czyszczenia
- zaokrąglone krawędzie obudowy i gardzieli wsadowej
- prosty demontaż zespołu nacinającego (tylko 4 elementy w modelu T 404, tylko 5 w modelu T 707)



T 404 jeszcze ciszej

- z napędem ręcznym
- dwa rzędy stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym
- możliwość obróbki dużych i grubych porcji surowca
- prosty demontaż i czyszczenie: tylko 4 elementy zestawu nacinającego
- w wyposażeniu uchwyt mocujący do blatu



Wraz z urządzeniem otrzymasz duży plakat do stoiska mięsnego. Możesz go od razu powiesić i promować usługę.

Twoi klienci wrócą po więcej!

Zaoferowanie mięsa wstępnie rozbitego na kotlety w kotleciarni to idealny sposób na zwiększenie lojalności klientów!

Kotleciarnia sprawi, że klienci będą wracać do Twojego sklepu po kolejne zakupy.



Nowość!

Rozbijemy Ci mięso na kotlety

- Zaskoczy Cię ich soczysty smak
- Zrobisz je szybciej
- Smażysz krócej
- Wrócisz po następne!

Zapytaj sprzedawcę!

Nic nie dopłacasz, a oszczędzasz czas i energię

© 2016 INOXXI. Plakat jest integralną częścią urządzenia i może być używany tylko z urządzeniem. Prosimy o zachowanie i nie oddawanie. Usługa jest dostępna od dnia 01/01/2016 do 31/12/2016. Usługa jest dostępna w sklepach INOXXI. Usługa jest dostępna w sklepach INOXXI. Usługa jest dostępna w sklepach INOXXI.

INOXXI



Dla handlu i gastronomii

Urządzenia do rozbijania mięsa na kotlety przeznaczone są do wydajnej pracy w profesjonalnych zastosowaniach. Są idealnym rozwiązaniem w sklepach i wyspecjalizowanych placówkach handlowych, w których sprzedaż surowego mięsa stanowi istotną część generowanych obrotów. Zaoferowanie klientom rozbitego mięsa podnosi standard obsługi. Surowiec poddany obróbce w kotleciarce sprawia wrażenie produktu o wyższych walorach smakowych, po który klienci chętniej sięgną przy ponownych zakupach. Kotleciarka jest także niezastąpionym narzędziem w gastronomii i wszelkich placówkach żywienia zbiorowego.



Dodatkowo: zespół do cięcia mięsa, warzyw i sera na paski

Zespoły tnące na paski o szer. 4, 6, 8 i 12 mm dostępne są jako wyposażenie dodatkowe. Można nimi ciąć produkty surowe oraz gotowane, mięso, wędliny, warzywa i sery.

Dodatkowy zestaw tnący zawiera walce do cięcia, specjalne grzebienie prowadzące produkt oraz stelaż.

Ciszej i kilkakrotnie szybciej.
Zaoszczędzą do 40% zużywanej energii!



	T404	T707
Wymiary urządzenia w mm: długość x szerokość x wysokość	330 x 270 x 280	450 x 200 x 430
Wymiary gardzieli w mm: długość x szerokość	—	180 x 20
Waga w kg	11	23
Zakres temperatur roboczych	od +5°C do +40°C	
Klasa ochrony	—	IP 55
Silnik		
Moc [W]	—	400
Napięcie [V]	—	230
Częstotliwość [Hz]	—	50
Ilość faz	—	1

NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKŻYWNÓŚCI DLA PROFESJONALISTÓW



Inoxxi to profesjonalna obróbka żywności dostosowana do tempa życia i wysokich wymagań jakościowych konsumentów XXI w. To nowoczesne rozwiązania dla gastronomii, handlu i przemysłu spożywczego, które pozwalają profesjonalistom pracować szybko, wydajnie i na wysokim poziomie.

www.inoxxi.eu, www.inoxxi.pl

UNISCALE

Dystrybucja w Polsce: Uniscale Sp. z o.o.
ul. Opłotek 29, 01-940 Warszawa
tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51
www.uniscale.pl