



PANORAMA
arredamento

Urządzenia sklepowe

Stekery do nacinania mięsa

Niezawodne rozwiązania
dla profesjonalistów

Stekery do mięsa

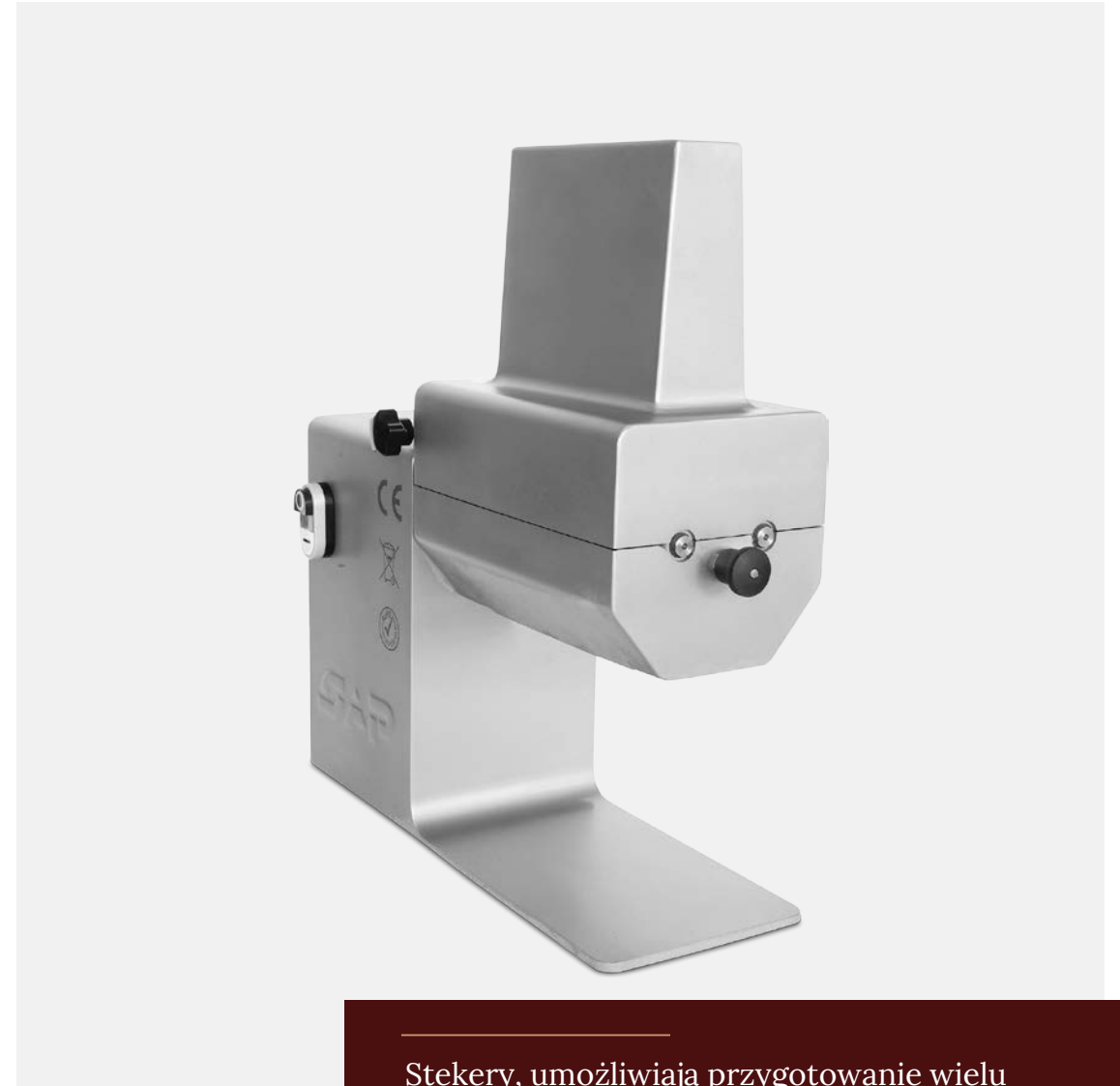
Stekery umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na steki i kotlety w krótkim czasie. Steker wyposażony jest w zespół nożyków ze stali nierdzewnej umieszczonych na obrotowych walcach, które wykonują szereg nacięć (180 na 10 cm²) na płacie mięsa przechodzącego między walcami.

W wyniku tej czynności struktura mięsa staje się luźniejsza, łatwiej absorbuje przyprawy i poddaje się obróbce termicznej. Mięso zachowuje swoje walory smakowe, jest delikatne i miękkie.

Urządzenia zasilane na prąd fazowy.

Noże: 2 walce z 64 nożykami

Model	SAP
Wielkość maksymalna obrabianego mięsa [mm]	150x20
Waga	20 kg
Wymiary [mm]	440x170x480



Stekery, umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na steki i kotlety w krótkim czasie.

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

Informacje Kontaktowe

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków
ul. F. Wróblewa 6
NIP 676-101-99-50

www.panorama-arredamento.pl

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy
ds. Kluczowych Klientów

Tel: 12 260 90 80

Tel: + 48 517-476-126

E-mail: akosyl@panorama-arredamento.pl

E-mail: biuro@panorama-arredamento.pl



PANORAMA
arredamento