

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Kotleciarka elektryczna RQAK200

- **Kotleciarka elektryczna Resto Quality** znajduje idealne zastosowanie w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych
- Urządzenie znacznie przyspiesza pracę w gastronomii, poprzez **automatyczny proces rozbijania kawałków mięsa**
- Kotleciarka posiada bardzo dużą wydajność. W ciągu godziny umożliwia przygotowanie **720 kotletów**, z możliwością regulowania ich grubości – **od 0,5 cm do 3 cm**
- Dzięki temu urządzeniu otrzymamy idealnie rozprasowane kawałki mięsa do przygotowania kotletów z drobiu, wieprzowiny lub wołowiny. Nada się również do przyrządzenia bitek, steków, filetów czy rolad
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Talerz oraz tacka wykonana z polietylenu (nie należy myć w zmywarce)
- Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze
- Łatwa w utrzymaniu w czystości, poprzez możliwość szybkiego demontażu elementów kotleciarki
- Kotleciarka elektryczna wykonana jest z wysokiej jakości materiałów oraz podzespołów
- Możliwość **regulacji czasu docisku** talerza
- Posiada przycisk zatrzymujący pracę maszyny oraz osłonę górną i przednią, co gwarantują bezpieczną pracę osobie obsługującej maszynę
- Zabezpieczenie przed otwarciem górnej osłony. Gdy osłona będzie otwarta, maszyna nie włączy się
- Urządzenia posiada zabezpieczenia magnetyczne

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 450x700x560
- Moc [kW]: 1,5
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 100
- Wydajność [kotletów/h]: 720
- Średnica talerza [mm]: 300

Dostawa realizowana będzie do lokalizacji Akademii Wymiaru Sprawiedliwości w Kaliszu (62-800) przy ul. Wrocławskiej 193/195.