

Steker S20

Ma-Ga®

**Zaprojektowany specjalnie
dla małej i dużej gastronomii**

**DLA DROBIU
I INNYCH
RODZAJÓW MIĘSA**



HIT

dla gastronomii

Steker S20 - kompatybilność

Kompatybilność modułu stekera mS20 z kotleciarką KM20 i KM27



Kompatybilność modułu stekera mS20 z „wilkami” WM12 i WM22



Kompatybilność modułu stekera mS20 z „wilkami” TC12 i TC22



Steker S20 - funkcjonalność

Rodzaje stekowanego mięsa

DRÓB



WIEPRZOWINA



WOŁOWINA



Grubość stekowanych plastrów

Plastry cienkie Min. 1,0 cm	Plastry standardowe 1,0 - 2,0 cm	Plastry grube Maks. 3,0 cm

Steker S20

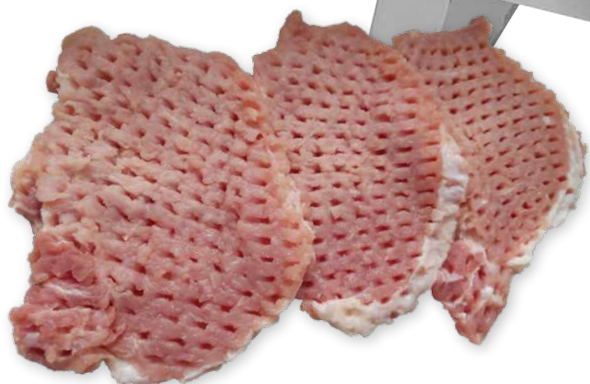
Tabela grubości plastrów i optymalnych cykli powtórzeń

L.p.	Rodzaj stekowanego produktu	Produkt	Grubość plastrów w cm			Ilość optymalnych cykli powtórzeń w szt.		
			cienkie	standard	grube	cienkie	standard	grube
1		Filet z piersi kurczaka	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Maks. 3,0	2	2	4
2		Filet z piersi indyka	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Maks. 3,0	2	2	4
3		Karkówka	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Max. 3,0	2	4	6
4		Łopatką	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Max. 3,0	2	4	6
5		Schab	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Max. 3,0	2	4	6
6		Szynka	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Max. 3,0	2	4	6
7		Wołowina w plastrach	Min. 1,0	1,0 - 2,0	Max. 3,0	2	4	6

Kotleciarka do prawdziwych polskich kotletów



Konstrukcja kotleciarki jest chroniona
zgłoszeniem patentowym nr P. 432697



 **Ma-Ga**[®]

www.maga.com.pl

handlowy@maga.com.pl

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.

ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ | tel. +48 52 3704-541, fax +48 52 3712-657