

Cod: 42650892

**Cella congelamento altezza 2200 mm - prezzo escluso motore  
4400x5000x2200h mm**



## Descrizione

**Lavaverdure professionali** La lavaverdure è un'attrezzatura professionale che nasce per lavare bene le verdure nella cucina professionale, come quella di un ristorante, liberando le verdure da residui di terra o piccoli insetti prima di essere servite. **Centrifughe professionali** L'utilizzo della centrifuga per verdure è raccomandato per togliere tutta l'acqua in eccesso presente su foglie e ortaggi prima di utilizzarli come condimento o come ingrediente di una preparazione. Nei fastfood è utile, ad esempio, per lavare bene la lattuga e lasciarla croccante prima di essere inserita nei panini insieme agli hamburger. La centrifuga può essere utilizzata anche per togliere l'acqua in eccesso da melanzane e altri ortaggi che sono stati lasciati prima a mollo. **Come lavare la verdura** Ogni verdura dovrebbe sempre essere lavata con acqua e bicarbonato o altro igienizzante adatto all'uso alimentare per rimuovere ogni residuo di eventuale fertilizzante, così come per pulirlo da terra e insetti che si depositano naturalmente sulle foglie. Dopo aver lavato bene sotto acqua corrente, si può usare la centrifuga per asciugare le verdure. **Lavaverdure e centrifughe su Ristoattrezzature** Tutte le lavaverdure e centrifughe presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

## Dimensioni

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Spessore pareti | 100 mm |
|-----------------|--------|