

Cod: 42660910

**Cella congelamento altezza 2200 mm - prezzo escluso motore
5400x6000x2200h mm**



Descrizione

Taglia patate professionale Il taglia patate professionale è uno strumento da cucina utile per le attività di ristorazione, gastronomia, ristoranti e pizzerie, indicato per tagliare diverse quantità di patate per distribuirle all'interno di ricette con patate fresche, come insalate, patate al forno, patate alla pizzaiola, o patatine sulla pizza. Il suo funzionamento è semplice: le patate sono inserite sulla parte centrale del macchinario e, attraverso una manopola, vengono spinte verso le lame che procedono automaticamente al taglio. È possibile scegliere tra tre modelli con differenti spessori per le patatine: da 8 mm, da 10 mm o da 12 mm. Il funzionamento è manuale: le patate vengono tagliate attraverso il passaggio per le lame ben affilate, che rendono così agile la realizzazione di un taglio preciso, senza sbavature. Il materiale con cui i taglia patate sono realizzati è l'acciaio inox, che non si ossida a contatto con l'amido delle patate ed è compatibile al contatto con gli alimenti, secondo le normative vigenti. Perché scegliere un taglia patate professionale Il taglia patate professionale è uno strumento molto utile per chi usa le patate fresche per preparare patatine e patate al forno nelle proprie preparazioni culinarie. Accelera il processo di taglio delle patate e realizza stick di patate di spessore sempre uguale, requisito indispensabile in cucina. Taglia patate su Ristoattrezzature Tutti i taglia patate presenti all'interno

del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

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