

Cod: 3240626

Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 600 mm 1100x600 mm



Descrizione

Grattuggia professionale mandorle

Il grattuggia-affetta mandorle è una macchina indicata per la preparazione delle mandorle affettate o tritate per l'uso in cucina e in pasticceria.

Il macchinario include diversi dischi con funzionalità diverse, a seconda del tipo di taglio che si vuole ottenere: sono utili per sminuzzare, affettare, tritare la frutta secca, sia mandorle che nocciole, pistacchi e noci.

Come funziona una Grattuggia e Affetta Mandorle

Il grattuggia mandorle è composto da un vano superiore apribile, dentro il quale si inseriscono i dischi da utilizzare per sminuzzare o tagliare le mandorle. Attraverso il coperchio, presente sul vano superiore, si inserisce la frutta secca. Le lame vengono azionate tramite un comodo pulsante laterale. La frutta secca, così tritata, fuoriesce all'esterno tramite l'apertura inferiore del

vano.

La macchina per grattugiare mandorle ha funzionamento elettrico. La produzione è di circa 80 kg nelle 24 ore.

Manutenzione Grattugia e Affetta Mandorle

Prima di pulire la macchina affetta mandorle, è bene rimuovere singolarmente i dischi utilizzati e ripulire la parte interna con spugna e detergente non aggressivo per cucina.

L'interno del vano è realizzato in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

Perché scegliere una Grattugia e Affetta Mandorle

L'affetta mandorle professionale è uno strumento molto utile per le pasticcerie che utilizzano le mandorle tritate o fette sottili di mandorle nella loro produzione dolciaria.

Grattugia e Affetta Mandorle su Ristoattrezzature

Tutti i grattugia e affetta mandorle presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1100x600x850 mm