

Cod: 42310961

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2940x3740x2540h mm



Descrizione

Tritaghiaccio professionali

Le macchine spezzaghiaccio sono utili per tritare e sminuzzare il ghiaccio, preservando la quantità di acqua naturalmente presente all'interno dei blocchi di ghiaccio.

Sono utilizzate soprattutto nel mondo dei bar e dei pub per la preparazione di drink, cocktail e bevande analcoliche, frappè e smoothie con ghiaccio.

Come funziona uno spaccaghiaccio?

Lo spezzaghiaccio include una vasca all'interno della quale si posiziona il blocco di ghiaccio da tritare e una leva che, una volta azionata, trita il ghiaccio e lo rende pronto all'uso alimentare.

Il ghiaccio tritato può essere usato per la conservazione e l'esposizione del pesce fresco in

pescheria, o dentro cocktail pestati in cui il ghiaccio non va servito a cubetti, ma ridotto in forma tritata.

Il macchinario include un bocchettone frontale da cui esce il ghiaccio tritato, pronto per la raccolta e l'utilizzo in cucina.

L'alimentazione è elettrica. È possibile scegliere la dimensione del ghiaccio da tritare, ripassando più volte attraverso le lame che frullano il ghiaccio.

Manutenzione Sterilizza Coltelli

L'interno dell'apparecchio è costituito da acciaio inox, compatibile ai requisiti delle norme HACCP in materia di contatto con gli alimenti. L'acciaio può essere pulito con detergente da cucina non aggressivo e spugna non abrasiva.

Spezzaghiaccio su Ristoattrezzature

Tutti gli spezzaghiaccio presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------