

Cod: 42320971

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 3340x4140x2540h mm



Descrizione

Insaccatrici professionali

Le insaccatrici professionali sono accessori manuali che consentono di comporre facilmente salumi e insaccati, aggiungendo la carne da essiccare all'interno di budelli e guaine per la preparazione dei salumi.

Come insaccare con l'insaccatrice professionale

Le insaccatrici sono composte da un rullo girevole e una manovella. Prima di procedere con l'insaccatura, si prepara il budello rimuovendo il grasso in eccesso con acqua calda e lasciando a mollo la guaina affinché si ammorbidisca.

A parte, si lavorano le carni da insaccare, solitamente maiale, vitello, cavallo o agnello, utilizzando temperature basse per mescolare le parti di grasso e le parti di carne senza far

sciogliere il grasso.

Quando entrambi gli elementi sono pronti, la carne viene spinta nel budello attraverso una manovella. Il budello viene posto alla fine dell'imbuto presente sull'insaccatrice, così da non perdere alcun grammo di carne.

Al termine dell'operazione, la carne va lasciata asciugare per ottenere l'insaccato tipico.

Materiali e modelli insaccatrici

L'insaccatrice è realizzata in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente. Sul catalogo è possibile scegliere tra insaccatrici orizzontali e insaccatrici verticali; queste ultime sono indicate per insaccati di dimensioni più grandi, poiché la gravità rende più semplice l'inserimento della carne nella guaina.

Come pulire la griglia ad acqua

L'insaccatrice è realizzata in acciaio inox, che può essere pulito con un panno non abrasivo e un normale detergente da cucina.

Insaccatrici su Ristoattrezzature

Tutte le insaccatrici presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

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