

Cod: 42320972

**Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 3540x3540x2540h mm**



## Descrizione

### Inteneritrici per carne

Le inteneritrici per carne sono accessori indicati per ammorbidire la carne. Le fette di carne sono inserite tra due piastre dotate di lamelle che tagliano i nervi e le fibre più dure, rendendo così la carne più morbida.

### Come funzionano le inteneritrici per carne

Le inteneritrici per carne sono macchinari con funzionamento manuale, composte da due piastre frontali tra loro, su cui sono applicati micro aghi che effettuano tagli molto sottili sulla fetta di carne.

La carne viene inserita tra le due piastre e fatta scivolare all'interno attraverso una manopola esterna. Mano a mano che scende tra le due piastre, le micro lamelle affondano nella carne e

tagliano nervi e fibre, responsabili della durezza della carne appena macellata.

La macchina per ammorbidire la carne può essere utilizzata con qualsiasi tipo di taglio.

## **Materiali e modelli inteneritrici per carne**

Sia le piastre che gli aghetti sono realizzati in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

## **Come pulire le inteneritrici per carne**

I rulli dell'inteneritrice sono facilmente smontabili per consentire un'accurata pulizia. È importante pulire le piastre dopo ogni utilizzo, poiché a contatto con carne cruda e ad alto rischio di contaminazione batterica. Per la pulizia si consigliano acqua calda e detergente da cucina non aggressivo.

## **Inteneritrici per carne su Ristoattrezzature**

Tutte le inteneritrici per carne presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

### **Dimensioni**

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