

Turska: 42650892

Külmutuskambri kõrgus 2200 mm - hind ilma mootorita 4400x5000x2200h mm



Kuvaus

Professionaalsed köögiviljapesurid

Köögiviljapesur on professionaalne seade, mis on mõeldud köögiviljade heaks pesemiseks professionaalsetes köökides, näiteks restoranides, vabastades köögiviljad enne serveerimist mullajääkidest või väikestest putukatest.

Professionaalsed tsentrifuugid

Köögiviljasentrifuugi kasutamine on soovitatav, et eemaldada lehtedelt ja köögiviljadelt kogu liigne vesi enne nende kasutamist kastmeks või valmistise koostisosana. Näiteks kiirtoidurestoranides on see kasulik salati korralikuks pesemiseks ja krõbedaks jätmiseks enne võileibadesse panemist koos burgeritega. Tsentrifuugiga saab eemaldada liigse vee ka baklažaanidest ja muudest köögiviljadest, mis on eelnevalt leotatud.

Kuidas pesta köögivilju

Iga köögivilja tuleks alati pesta vee ja naatriumhappegaasi või muu toiduainetele sobiva desinfitseerimisvahendiga, et eemaldada kõik väetisejäägid ning puhastada see mullast ja putukatest, mis looduslikult lehtedele settivad. Pärast korralikku pesemist jooksva vee all võib köögiviljade kuivatamiseks kasutada tsentrifuugiga.

Köögiviljapesurid ja tsentrifuugid Ristoattrezzature'il

Kõik meie kataloogis olevad köögiviljapesurid ja tsentrifuugid on CE-märgistatud.

Mitat

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