

Turska: 42660910

Külmutuskambri kõrgus 2200 mm - hind ilma mootorita 5400x6000x2200h mm



Kuvaus

Professionaalne kartulilõikur

Professionaalne kartulilõikur on kasulik köögitööriist toidlustuse, delikatesside, restoranide ja pizzeriate jaoks, mis sobib erinevate kartulikoguste lõikamiseks, et jagada neid värsked kartuliga retseptides, näiteks salatites, küpsetatud kartulites, pizzaiola kartulites või pitsakartulites.

Selle töö on lihtne: kartulid asetatakse masina keskosale ja lükatakse nupu abil terade suunas, mis hakkavad automaatselt lõikama. Valikus on kolm erineva paksusega friikartulimudelit: 8 mm, 10 mm või 12 mm.

Töö toimub käsitsi: kartulid lõigatakse läbi hästi teritatud terade läbipääsu, mis võimaldab hõlpsasti saavutada täpse ja määrdumisvaba lõikuse.

Kartulilõikurite materjaliks on roostevaba teras, mis ei oksüdeeru kartulite tärklisega kokkupuutel

ja on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuv.

Miks valida professionaalne kartulilõikur

Professionaalne kartulilõikur on väga kasulik tööriist neile, kes kasutavad värsket kartulit oma kulinaarsetes valmististes friikartulite ja küpsetatud kartulite valmistamiseks. See kiirendab kartuli lõikamise protsessi ja valmistab ühtlase paksusega kartulipulgad, mis on köögis hädavajalik nõue.

Kartulilõikurid veebilehel Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad kartulilõikurid on CE-märgistatud.

Mitat

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