

Turska: 42320971

**Külmiku kambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 3340x4140x2540h mm**



## Kuvaus

### **Professionaalsed vorstitäitjad**

Professionaalsed vorstitäitjad on käsitsi kasutatavad lisaseadmed, mis lihtsustavad külm- ja vorstide täitmist, lisades kuivatatava liha soolikate ja ümbriste sisse.

### **Kuidas täita professionaalse täituriga**

Täitmismasinad koosnevad pöörlevast rullist ja väntvõllist. Enne täitmisega alustamist valmistatakse soolikad ette, eemaldades liigse rasva kuuma veega ja lastes soolikatel pehmeneda.

Eraldi töödeldakse täidetav liha, tavaliselt sea-, vasika-, hobuse- või lambaliha, kasutades madalaid temperatuure, et segada rasva ja lihaosad omavahel, ilma et rasv sulaks.

Kui mõlemad elemendid on valmis, lükatakse liha käepidemega käepideme abil soolestikku.

Hülss asetatakse täitevahendi otsa, et ükski gramm liha ei läheks kaduma.

Töö lõpus tuleb liha jätta kuivama, et saada tüüpiline vorst.

## **Kottimismasinate materjalid ja mudelid**

Täitemasin on valmistatud roostevabast terasest, mis on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuv materjal. Kataloogis on võimalik valida horisontaalse vorstitäiteja ja vertikaalse vorstitäiteja vahel; viimased sobivad suuremate vorstide jaoks, kuna gravitatsiooni tõttu on liha lihtsam sisestada kestasse.

## **Kuidas puhastada veerežiimi**

Täitja on valmistatud roostevabast terasest, mida saab puhastada mitteabasiivse lapiga ja tavalise köögipesuvahendiga.

## **Ristoattrezzature'i täitemasinad**

Kõik meie kataloogis olevad pussitamismasinad on CE-märgistatud.

### **Mitat**

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