

Turska: 42320972

Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 3540x3540x2540h mm



Kuvaus

Liha pehmendajad

Lihapehmendajad on liha pehendamiseks mõeldud tarvikud. Lihaviilud pannakse kahe plaadi vahele, mis on varustatud teradega, mis lõikavad läbi kõvad jämedad kõõlused ja kiud, pehmedades liha.

Kuidas lihapehmendajad töötavad

Lihapehmendajad on käsitsi juhitavad masinad, mis koosnevad kahest üksteise vastas olevast plaadist, mille külge on kinnitatud mikronõelad, mis teevad lihaviilule väga õhukesi lõikeid.

Liha sisestatakse kahe plaadi vahele ja libistatakse sisse läbi välise nupu. Kahe plaadi vahele laskumisel vajuvad mikronõelad liha sisse ja lõikavad närve ja kiude, mis vastutavad värskelt tapetud liha kõvaduse eest.

Lihapehmedajad saab kasutada mis tahes tüüpi jaotustükkide puhul.

Liha pehmedaja materjalid ja mudelid

Nii plaadid kui ka nõelad on valmistatud roostevabast terasest, mis on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuv materjal.

Kuidas puhastada lihapehmedajaid

Pehmedaja rullid on hõlpsasti eemaldatavad, et võimaldada põhjalikku puhastamist. Oluline on puhastada plaate pärast iga kasutuskorda, sest need puutuvad kokku toore lihaga ja on suure bakteriaalse saastumisohuga. Puhastamiseks on soovitatav kasutada sooja vett ja mitteagressiivset köögipesuvahendit.

Ristoattrezzature'i lihapehmedajad

Kõik meie kataloogis olevad lihapehmedajad on CE-märgistatud.

Mitat

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