

ABLANDADORA DE CARNE MANUAL

MODELO	ANCHOxFONDOxALTO	PESO
AC-37-M	430 x 325 x 440	7 Kg

Ablandador de Carne - 2 Rodillos - 37 Cuchillas - 17,5 x 2,5 cm

Con este ablandador de carne profesional, podrá cortar la carne en toda su superficie. De este modo, podrá servir a los comensales una carne más jugosa y tierna. Es una alternativa al mazo para carne y requiere mucho menos trabajo. Para ahorrar tiempo, utilice este ablandador. El ablandador de carne es adecuado para cualquier establecimiento de restauración y procesa piezas de carne de 17,5 x 2,5 cm. Ablandar la carne no sólo beneficia al sabor, sino también a la

textura y al tiempo de preparación. Al hacer muescas en la carne, las especias y las salsas pueden penetrar más profundamente en la carne para que los sabores se conserven más tiempo durante la cocción.

Adecuado para varios tipos de carne.

Este ablandador de carne de alta calidad está equipado con dos rodillos con hasta 37 cuchillas. Gracias al número de cuchillas, no se pierde ninguna parte de la carne y se ablanda con una fuerza constante. El ablandador de carne es fácil de desmontar y es adecuado para varios tipos de carne. **Fácil de limpiar.**

Dado que en la cocina se utilizan ingredientes frescos, el ablandador debe limpiarse después de cada uso. Abra la cubierta protectora del ablandador y retire las piezas sueltas. a las ventosas, el ablandador de carne se mantiene perfectamente en su sitio durante su uso. Limpie los rodillos, la tapa superior y los ejes con un cepillo, agua caliente y un detergente suave. Tenga cuidado de no utilizar objetos afilados o estropajos al limpiar.



ATADORA DE EMBUTIDO A HILO

MODELO

ATH-10 ATADORA

BH-20 BOLSA 1 Kg. - 20 UNID. - -



BOLSA DE 20 UNIDADES

Dimensiones: 445x240x240 mm. - Peso: 3,9 Kg.

Consumible: Hilo alimentario C10 4 cabos. 20% algodón. 30% poliéster.

Diseñada para uso a manivela.

Fabricada en resina y acero inox., facilita por fin el atado mecánico del embutido de una manera rápida, cómoda, sencilla y, lo que es más importante, al alcance de todos los bolsillos.



ATH-10

CLIPADORA GRAPADORA DE EMBUTIDOS

MODELO ESPECIFICACIONES

CG-5-E MECÁNICA MANUAL

RECAMBIO DE 1000 GRAPAS EN ALUMINIO

CARACTERÍSTICAS

- Alto: 600 milímetros
- Profundo: 380 milímetros
- Ancho: 200 milímetros
- Peso neto: 11,5 kilogramos
- Máxima higiene gracias a la calidad de sus materiales.
- Robustez en todos sus componentes
- Fácil de usar y de limpiar.
- Construida en INOX.
- Clipadora manual para embutidos-chorizos.
- Grapas fabricadas en aluminio.

NOVEDAD



CG-5-E