

Kit Preparazione Professionale per Ristorante – Tagliaverdura, Tritacarne e Macchina Sottovuoto a Campana

MODELLO: PREPARAZIONE

Dimensioni esterne

L 220 x P 500 x H 415 mm

1.907,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 220 mm x P 500 mm x H 415 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	0,55 KW
Peso netto	18,4 kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Produzione oraria tritacarne KG/h	160 Kg

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 70 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pestello, coltello ino x auto affilante, 2 piastre forate (Ø4,5mm-Ø8mm)
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Preparazione Professionale per Ristorante – Tagliaverdura, Tritacarne e Macchina Sottovuoto a Campana

Organizza e ottimizza il lavoro della tua cucina con il **Kit Preparazione Professionale per Ristorante**, una soluzione completa che riunisce tre attrezzature indispensabili per la lavorazione degli alimenti: **tagliaverdura elettrico professionale, tritacarne monofase e macchina sottovuoto a campana**.

Pensato per ristoranti, gastronomie, mense, laboratori alimentari e attività di ristorazione, questo kit permette di velocizzare le principali operazioni di preparazione, migliorare l'organizzazione della cucina e gestire le materie prime in modo più pratico ed efficiente.

Tagliaverdura elettrico professionale con 5 dischi

Il tagliaverdura elettrico VA25A da 550 W è ideale per preparare rapidamente frutta, verdura e ortaggi, realizzando tagli a fette e lavorazioni alla grattugia. Il kit comprende 5 dischi intercambiabili per ottenere diverse lavorazioni e adattarsi alle esigenze del menu quotidiano.

La struttura, la bocca di inserimento e il contenitore di raccolta sono realizzati in acciaio inox AISI 304. I microinterruttori di sicurezza interrompono il funzionamento quando il coperchio viene aperto, contribuendo a rendere più sicuro l'utilizzo.

Caratteristiche principali:

- Potenza: 550 W
- Alimentazione: monofase, 220 V
- Velocità: 270 giri/min
- Dotazione: kit 5 dischi, pestello e spazzola
- Dimensioni: 250 × 400 × 480 mm

Tritacarne professionale monofase da 160 kg/h

Il tritacarne professionale TRF12 è progettato per agevolare la lavorazione della carne in cucina e nei laboratori gastronomici. Con una capacità di lavorazione dichiarata di 160 kg/h e un gruppo di macinazione in acciaio, è una soluzione pratica per preparare carne macinata destinata a hamburger, polpette, ragù, ripieni e altre ricette.

L'alimentazione monofase lo rende adatto alle cucine professionali dotate di un impianto elettrico compatibile.

Caratteristiche principali:

- Capacità di lavorazione: 160 kg/h
- Alimentazione: monofase
- Gruppo di macinazione: acciaio
- Dimensioni: 220 × 500 × 415 mm

Macchina sottovuoto professionale a campana

Completa il kit la macchina sottovuoto VM300 a campana in acciaio inox, ideale per confezionare gli alimenti in apposite buste, riducendo la presenza di aria nella confezione e facilitando la gestione delle materie prime e delle preparazioni.

Il confezionamento sottovuoto può contribuire a preservare più a lungo la qualità degli alimenti, se abbinato a corrette procedure di conservazione e refrigerazione. È inoltre utile per organizzare le preparazioni in anticipo, suddividere le porzioni e migliorare la gestione delle scorte in cucina.

Caratteristiche principali:

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Barra saldante: 300 mm
- Dimensioni: 365 × 475 × 380 mm

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto