LAVADO Y CORTADO

Maquinaria

Restauración



Zanahorias, patatas, nabos...

Rebanadora/ralladora de Turatti

Rebanadora / ralladora de Turatti, de tipo centrífugo apta para rebanar y rallar zanahorias, patatas, nabos, etc.

Gracias a los distintos tipos de hojas utilizadas resulta posible cor-

tar en filamentos (con perfil en "V" u ovalado), en tiritas y cortar en ruedas muy delgadas y uniformes (corte liso o bien ondulado) una gama muy amplia de productos. La acción centrifugadora producida por el rotor asegura la exacta colocación del producto contra las distintas hojas dispuestas a lo largo de la cabeza de corte circular.

Las principales ventajas del sistema son la calidad del producto acabado (corte perfecto en silueta); el corte uniforme, con posibilidad de variar su grosor; alta capacidad; facilidad de mantenimiento y limpieza (sin tener que desmontar partes mecánicas).

Además, todas las partes que están en contacto con el producto están construidas con materiales resistentes a la corrosión. Las cuchillas son de gran calidad y están preparadas para trabajar de forma continua.

www.turatti.com

Ideas con...

Una menestra casi en fresco y preparada en el momento



La facilidad que ofrece cocinar con productos congelados ha hecho que la menestra a base de hortalizas con esta procedencia aparezca en los menúes de muchos sitios de comidas.

Ahora, el producto lavado y cortado aquél que viene listo para usar, una IV gama para cocinar, brinda otra opción.

A partir de mezclas que ya vienen listas, pero en crudo, el restaurante puede preparar, en el momento, una menestra "como las de antaño".

El aderezo, ya es cuestión de imaginación.



LAVADO Y CORTADO

Maquinaria

De Ulma

Envasadora y termoselladora en uno

La envasadora termoselladora, SMART-400 de Ulma, sirve para el envasado de alimentos en aire o en atmósfera modificada, con posterior termosellado de la bandeja. Molde con capacidad para cuatro bandejas de 23 x 15 cm y un máximo de 8 cm de profundidad (2,5 litros).



Maquinaria

Hasta 100 kg de producción por hora

Peladora ASETSM-E

La peladora Kronen ASETSM-E tiene una capacidad de producción de entre 70 y 100 kg/hora. Fun-

ciones de pelado, descorazonado, corte en rodajas y corte en gajos de manzanas y peras de 30-90 mm de diámetro y 80 mm de longitud máxima. Accesorios: cilindros descorazonadores de 20 y 22 mm de diámetro, cuchillas para rodajas de 3,5, 4,5 y 5,5 mm de espesor, cuchillas para 2, 4 y 12 gajos. Construida en acero inoxidable, pantalla de protección en metacrilato.



Maquinaria

Ainia desarrolla de forma integral la tecnología necesaria para la fabricación de naranja IV Gama

Naranja en rodajas, pelada, envasada y lista

Investigaciones desarrolladas por Ainia sobre elaboración y distribución de rodajas de naranja fresca peladas, envasadas y mantenidas en refrigeración, hacen posible su comercialización en un mercado cada día más exigente. Ainia ha desarrollado y patentado los equipos industriales para la elaboración de naranja de IV gama en rodajas peladas, con una capacidad productiva de unos 300 kg/h. Estos equipos, diseñados para la clasificación y eliminación mecánica de la piel de la naranja, permiten la obtención de rodajas de pulpa de alta calidad organoléptica y amplia vida útil.

Los equipos se han diseñado para realizar su función con sumo cuidado y evitar daños que repercutirían en la imagen, calidad y vida útil. Incorporan dispositivos para optimizar el rendimiento y facilitar su higienización, de modo que presenten los requisitos de calidad para su procesado y comercialización como IV gama.

Para saber más... www.horticom.com?63455

