

→ Puliscicozze



5 > 18kg

LCN/10 INTERNO

LCN/5



Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox.

- Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente.
- Microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita.
- Pulsante espulsione prodotto. Timer 0 – 4 minuti.
- Getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pulitura.
- In dotazione piattello a spazzole estraibile.
- Il modello LCN5 è da banco.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità prod. kg/h	Carico cozze kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMLCN540050T	Puliscicozze	LCN5	60	3/5	630 x 520 x 560	26	0,26	400/50/3
FMLCN523050M	Puliscicozze	LCN5	60	3/5	630 x 520 x 560	26	0,26	230/50/1
FMLCN10M40050T	Puliscicozze	LCN10M	120	6/10	770 x 400 x 860	37	0,55	400/50/3
FMLCN10M23050M	Puliscicozze	LCF10M	120	6/10	770 x 400 x 860	37	0,55	230/50/1
FMLCN18M40050T	Puliscicozze	LCF18M	220	10/18	770 x 400 x 930	40	0,90	400/50/3
FMLCN18M23050M	Puliscicozze	LCF18M	220	10/18	770 x 400 x 930	40	0,90	230/50/1



Macchina automatica per lavare e pulire i mitili. Risparmio di manodopera e risultati eccellenti con minimi livelli di scarto.

Costruzione in acciaio inox e cestello inox estraibile per facilitare la pulizia; la massima igiene nel rispetto delle normative. Per pescherie, catering, ristoranti, comunità, supermercati, iper, ecc..

Ciclo di pulizia da 2 a 3 minuti.

A richiesta, voltaggi speciali, 60 Hz.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Prod. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EPC3T	Puliscicozze	C/E PC3 T	3 - 60	402 x 609 x 800	34	0,27	400/50/3

→ Pelacipolle

Macchina automatica per pulire le cipolle. Risparmio di manodopera e risultati eccellenti con minimi livelli di scarto.

Risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce.

Studiate specificatamente per l'uso.

Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo, facilmente estraibili per facilitare la pulizia.

La massima igiene nel rispetto delle normative.

Ciclo di pulizia da 2 a 3 minuti.



Codice	Descrizione	Modello	Carico-Prod. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EOP8T	Macchina automatica per pulire le cipolle	C/E OP8T	8 - 240	442 x 690 x 945	45	0,75	400/50/3

❖ Cutter e Tagliaverdure

La macchina nasce per frullare, omogenizzare, tritare, affettare ecc. è uno degli strumenti da banco da considerare indispensabili sia per il risultato gastronomico del loro lavoro che per grande apporto che da nella riduzione dei tempi di lavoro. Le operazioni sopra descritte sono da sempre uno dei talloni di Achille nei costi orari di cucina. Operazioni considerate di poco valore che invece anno un impatto finanziario importante per ciò che riguarda il labour cost. Operazioni che vengono fatte decine di volte al giorno per un totale di migliaia di volte al mese con notevole dispendio di energie per preparazioni di scarso valore nella scala valore utilizzata dal cliente.

I cutter in commercio sono di due tipi solo per tritare omogenizzare ecc. e con il taglia verdura. I fattori da valutare che li rendono più o meno interessanti in funzione del nostro operare sono: dimensione della vasca, potenza motore, giri lama al minuto (più e veloce più avremo un prodotto omogenizzato nella giusta granulometria), variatore di velocità, tasto intermittenza, spatola su coperchio per tenere tutto il prodotto sulle lame, due tipologie di lama, una liscia ed una dentata, facilità di utilizzo, timer fine lavoro.

Per l'aspetto taglia verdura sono molto importanti sia la dimensione dei tagli che la forma e soprattutto la qualità delle lame dei dischi. Un disco di scarsa qualità rompe la fibra per pressione e non perché la taglia. Questo comporta un prodotto di scarsa qualità sia visiva che gastronomica, con ulteriori costi aggiunti sia di scarto prodotto che di mano d'opera impiegata. L'uso della lama liscia nella vasca del cutter piuttosto che dentata è legato al tipo di lavorazione che dobbiamo eseguire: tutto ciò che è di consistenza dura, noci, nocciole, sale, carni molto nervose, formaggi duri ecc. con la lama dentata il resto con la lama liscia per una texture più fine. In alcuni casi è consigliato fare il doppio passaggio in modo da avere un ingrediente ad hoc e di preservare le lame che altrimenti diventerebbero inservibili dopo pochi giorni di operatività. E importante affilare le lame solo in centri specializzati perché di notevole difficoltà ed un cutter con una lama non correttamente affilata e praticamente inutile, considerate che due volte su tre è così, non taglia bene non perché la macchina non è performante ma solo perché, esattamente come un coltello, non è ben affilato. Anche in questo caso la dimensione giusta dello strumento è data dal calcolo dell'operatività che ci interessa avere.

Cuociamo al rosa dei fegatini di pollo abbattiamo di temperatura aggiungiamo 1/4 del suo peso di burro freddo e mettiamo nel cutter con lama liscia e spezie a piacere fino a montarlo in pomata alla massima velocità. Avremo un patè di una consistenza aerata molto leggero al palato. Poniamo in una teglia erbe aromatiche a piacere copriamo di sale grosso e facciamo asciugare in forno ventilato a 65 °C per 4 ore. Frulliamo tutto nel cutter con lama dentata otterremo un sale aromatizzato assolutamente personalizzato.

