

## Centrifuga verdure

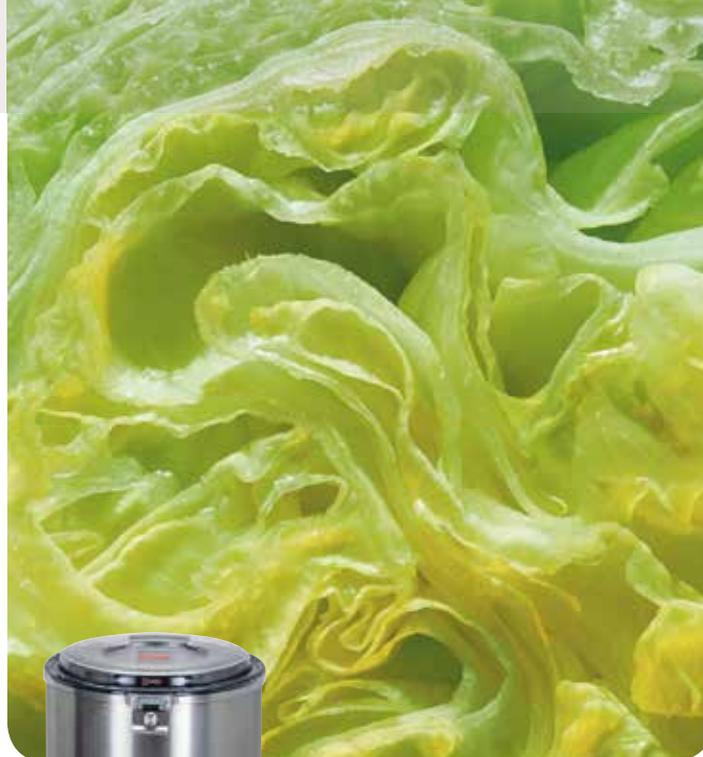
**CTC** ▶ Centrifuga capacità 14 litri carica 2 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio. Comando a bordo macchina. Tensione commutabile.

**CTS** ▶ Centrifuga capacità 25 litri carica 4 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, comandi a bordo macchina a 24 volt, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

**CTN** ▶ Centrifuga capacità 45 litri carica 8 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

**CTP** ▶ Centrifuga capacità 55 litri carica 8 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.

**CTV** ▶ Centrifuga capacità 55 litri carica 10 kg. Struttura e cestello estraibile in acciaio inox, quadro comandi a parete a 24 volt con temporizzatore, motore autofrenante, micro di blocco sull'apertura del coperchio, pulsante d'arresto, tensione commutabile.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Carica kg	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
AGE1-3010	Centrifuga	CTC	14	2	380 x 550 x 670	25	90	230-400/50/3
AGE1-3020_01	Centrifuga	CTS	25	4	460 x 520 x 690	40	150	230-400/50/3
AGE1-3030_01	Centrifuga	CTN	45	8	550 x 655 x 835	80	150	230-400/50/3
AGE1-3070_01	Centrifuga	CTP	55	8	550 x 655 x 940	110	250	230-400/50/3
AGE1-3060_01	Centrifuga	CTV	55	10	550 x 655 x 940	110	1.100	230-400/50/3

## Centrifuga verdure manuali

- Ideale per asciugare grandi quantità di verdura e frutta dopo il lavaggio.
- Facile uso dello scarico d'acqua.
- Il cestello interno può essere rimosso.

Codice	Dimensioni Ø x H mm	Capacità litri
HI222553	330 x 430	12



## ❖ Tritacarne, tritacarne grattugia, tritacarne refrigerato

È uno degli strumenti più antichi in cucina ma ancora assolutamente attuale per tutta una serie di lavorazioni. Il suo utilizzo ovviamente legato alla necessità di tritare alimenti di qualsiasi natura e densità, o grattugiare. L'utilizzo del tritacarne non va assolutamente confuso con quello del cutter, gli strumenti sono infatti estremamente diversi nel risultato del loro lavoro per la granulometria e per la texture del prodotto risultante.

La versione tritacarne e grattugia risulta essere quella più flessibile se non si possiede un cutter. La variante refrigerata risulta essere particolarmente indicata in tutte quelle condizioni dove troviamo grandi produzioni specifiche di macinati di carne o pesce, la bassa temperatura dello strumento infatti aiuta a tenere basse sia le cariche batteriche che l'ossidazione con la conseguente colorazione dei medesimi ingredienti.

I fattori da tenere presenti nella scelta sono: potenza motore, dimensione tramoggia, dimensione tubo di carico, dimensione dischi taglio, facilità di operazione montaggio e smontaggio completa anche della parte grattugia, produzione oraria, consumi energetici, calcolo finanziario tempi di ammortamento strumento in funzione del proprio personale piano produttivo. Esempio uno strumento sottodimensionato oltre al problema legato all'aspetto gastronomico allungherà notevolmente il monte ore operatore ed energia elettrica utilizzata a parità di prodotto lavorato con uno strumento corretto.

Una grattugia che non si smonta farà sì che l'operatore sia impossibilitato a pulire bene e di conseguenza tutto ciò che viene lavorato in quello strumento avrà dei retrogusti strani ed una carica batterica più alta.

Fra gli optional il variatore di velocità è uno dei più interessanti per poter sfruttare al meglio lo strumento.

Il suo utilizzo in associazione con altre macchine: insaccatrice, sottovuoto, e cutter. Una carne con molto tessuto connettivo se macinata fredda prima di essere passata al cutter avrà una texture molto più fine e soprattutto la temperatura durante la lavorazione/taglio rimarrà più bassa.