



Kit de Preparación Profesional para Restaurante – Cortaverduras, Picadora de Carne y Envasadora al Vacío de Campana

MODELO: PREPARAZIONE

Dim. externas

L 220 x P 500 x A 415 mm

2.136,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 220 mm x P 500 mm x A 415 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,55 KW
Peso neto	18,4 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	160 Kg

Medidas de la boca	Ø 70 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	sistema enterprice con placa de acero ino x idable (agujeros de 6 mm de diámetro), cuchillo de acero ino x idable autoafilable
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Kit de Preparación Profesional para Restaurante – Cortaverduras, Picadora de Carne y Envasadora al Vacío de Campana

Organiza y optimiza el trabajo de tu cocina con el **Kit de Preparación Profesional para Restaurante**, una solución completa que reúne tres equipos indispensables para el procesamiento de alimentos: **cortaverduras eléctrico profesional**, **picadora de carne monofásica** y **envasadora al vacío de campana**.

Diseñado para restaurantes, establecimientos de gastronomía, comedores, obradores alimentarios y negocios de restauración, este kit permite agilizar las principales operaciones de preparación, mejorar la organización de la cocina y gestionar las materias primas de forma más práctica y eficiente.

Cortaverduras eléctrico profesional con 5 discos

El cortaverduras eléctrico VA25A de 550 W es ideal para preparar rápidamente frutas, verduras y hortalizas, realizando cortes en rodajas y rallados. El kit incluye 5 discos intercambiables para obtener diferentes tipos de corte y adaptarse a las necesidades del menú diario.

La estructura, la boca de alimentación y el recipiente de recogida están fabricados en acero inoxidable AISI 304. Los microinterruptores de seguridad interrumpen el funcionamiento cuando se abre la tapa, contribuyendo a un uso más seguro.

Características principales:

- Potencia: 550 W
- Alimentación: monofásica, 220 V
- Velocidad: 270 rpm
- Equipamiento: juego de 5 discos, prensador y cepillo
- Dimensiones: 250 × 400 × 480 mm

Picadora de carne profesional monofásica de 160 kg/h

La picadora de carne profesional TRF12 está diseñada para facilitar el procesamiento de la carne en cocinas y obradores gastronómicos. Con una capacidad de procesamiento declarada de 160 kg/h y un grupo de picado de acero, es una solución práctica para preparar carne picada destinada a hamburguesas, albóndigas, salsas boloñesas, rellenos y otras recetas.

La alimentación monofásica la hace adecuada para cocinas profesionales equipadas con una instalación eléctrica compatible.

Características principales:

- Capacidad de procesamiento: 160 kg/h
- Alimentación: monofásica
- Grupo de picado: acero
- Dimensiones: 220 × 500 × 415 mm

Envasadora al vacío profesional de campana

Completa el kit la envasadora al vacío de campana VM300, fabricada en acero inoxidable e ideal para envasar alimentos en bolsas específicas, reduciendo la presencia de aire en el envase y facilitando la gestión de las materias primas y las preparaciones.

El envasado al vacío puede contribuir a conservar durante más tiempo la calidad de los alimentos, siempre que se combine con procedimientos adecuados de conservación y refrigeración. También resulta útil para organizar las preparaciones con antelación, dividir las porciones y mejorar la gestión de las existencias en la cocina.

Características principales:

- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Barra de soldadura: 300 mm
- Dimensiones: 365 × 475 × 380 mm

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en las fotos.