

Le macchine di preparazione

Affettatrice
Bilancia
Cutter
Confezionatrice sottovuoto
Tritacarne/Grattugia
Impastatrice/Planetaria
Paco jet
Sbucciapatate
Essiccatore
Lava-verdure
Spremiagrumi
Segaossa
Mixer ad immersione
Monta-panna

Le attrezzature preposte alla preparazione dei cibi devono soddisfare alcuni requisiti fondamentali:

- ◉ per prima cosa è necessario che siano facili da pulire e costruite in modo tale da non avere punti di ristagno difficilmente accessibili;
- ◉ si devono poter smontare velocemente per poter procedere alla manutenzione;
- ◉ devono essere fabbricati a norma di legge in un'ottica di prevenzione degli infortuni.

Affettatrice



- Affettatrice a gravità da banco, con corpo macchina in alluminio anodizzato con superfici estremamente lisce, ideale per bar e ristoranti.
- Ideale per il taglio di salumi e formaggi.
- Caratteristiche: completa di gruppo per l'affilatura della lama, comandi ermetici, raschiatore posteriore rimovibile, pomolo di sgancio dello scudo lama per la facilità di pulizia

Bilancia

- ◉ È usata per pesare e porzionare i prodotti solidi e liquidi.



Cutter



- Esegue le operazioni di taglio o sminuzzatura un tempo affidate al lavoro manuale.
- Il cutter grattugia, taglia e sminuzza verdure e carni, senza danneggiare e sfilacciarle grazie all'alta velocità con cui ruotano le lame.

Confezionatrice sottovuoto

- Qualsiasi prodotto alimentare, conservato a bassa temperatura in una confezione rarefatta e purificata, mantiene più a lungo le sue caratteristiche di colore, aroma e valore nutrizionale.
- In breve, tutte le qualità tipiche e il valore economico originale.
- Le confezionatrici sottovuoto a campana sono strumenti di facile utilizzo. Le confezionatrici sono realizzate con coperchi trasparenti per permettere di seguire tutte le fasi del confezionamento.



Tritacarne e grattugia



- Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina.
- Funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca.
- Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia.
- Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore.

Impastatrice e/o planetaria

- Descrizione:
un motore elettrico fa girare un attrezzo di lavoro (frusta, gancio, spatola o foglia fra loro intercambiabili), posizionato dentro una bacinella che raccoglie il materiale da lavorare
- Funzione:
impastare, montare, miscelare, sbatte



Curiosità

Il nome planetaria deriva dal movimento di rotazione dell'attrezzo di lavoro, simile a quello dei pianeti: gira su se stesso e contemporaneamente lungo il bordo della bacinella

Paco jet



- Descrizione:
fresa in metallo speciale e cestelli in acciai inox. L'impiego avviene in 3 momenti
- Si versa un composto in uno dei cestelli in dotazione
- Si mette in abbattitore o in congelatore fino a -18°C
- Al momento dell'utilizzo si monta il cestello nell'apposito contenitore di plastica (vedi foto) e dopo aver impostato il numero delle porzioni necessarie (massimo 7) si attiva la fresa. La macchina si fermerà automaticamente alla fine.
- Funzione:
fresare e mantecare all'istante masse congelate per ottenere sorbetti di frutta fresca, gelati, composti cremosi salati (es. patè)

Sbucciapatate

- ◉ È una macchina utilizzata per togliere la buccia a patate, carote e altri ortaggi mediante lo sfregamento degli alimenti sulle pareti abrasive.



Essiccatore



- Lo si utilizza per disidratare o essiccare i prodotti, in genere è dedicato soltanto ai vegetali.

Lavaverdure

- È impiegato per lavare accuratamente le verdure.



Spremiagrumi



- Lo si impiega per ricavare il succo da agrumi, separata da impurità.

Segaossa

- Progettata per il taglio di ossa di diverse dimensioni, ideale per le macellerie, mense, industrie lavorazione carni e pesce congelato
- Caratteristiche: tendilama registrabile per la massima stabilità di taglio e durata della lama circolare, specifico pressore ideale per la corretta porzionatura di ogni pezzo, protezione lama basculante, microinterruttore per il controllo dell'apertura vano interno



Mixer ad immersione



- Descrizione:
lame rotanti a velocità variabile, messe in movimento da un motore elettrico.
- Funzione:
frantumare, macinare, impastare rapidamente

Monta-panna

- Descrizione:

i vari modelli hanno in comune un sistema di immissione di gas o liquido all'interno della panna liquida e un movimento forzato di montatura

- Funzione:

montare la panna

