

Kézi paradicsompasszírozók

Kézi paradicsom passzírozóinkkal egyaránt lehet friss és főtt paradicsomot feldolgozni, amelyekből kiváló püré, lé vagy krém készíthető. Lehet vele dzsemeket is készíteni és más zöldségek, gyümölcsökből készíthető püré, krém vagy ivólé azonnali fogyasztásra, miközben nem vesznek el a helyes táplálkozáshoz fontos vitaminok és az ásványi sók.



Cikkszám	2200 No 3.	2300 No 5.
Paradicsompasszírozó test	Test és lapátkerék élelmiszeriparban használatos epoxy-akril műgyantával bevont öntöttvasból. Forgócsap és rugó acélból. Szűrő, tálca és tölcser rozsdálló acélból.	
Paradicsompasszírozó henger mérete	No. 3	No. 5
Henger átmérője és térfogata	Ø 20cm - 3L	Ø 26cm - 6L
Tömeg	3,1 Kg	5,1 Kg

Főzőlapok gázégővel

Öntöttvasból készült gázégős főzőlapjaink kiválóan alkalmasak mindenfajta szabadtéri főzéshez. A főzőkre öntöttvasból készült lapokat lehet rátenni húsok, halak, zöldségek és sajtok grillezésére.



Cikkszám	1600
Váz	Nagyszilárdságú epoxy-akril műgyantával bevont acél szerkezet, méretei: 400 x 400 x 185 mm
Égőfej	Öntöttvasból, acél levegőszabályozó szeleppel. Névleges teljesítménye: max. 7500 W
Fogyasztás	G30 – 540 g/h
Tömeg	7,6 Kg
Cikkszám	1650
Főzőlap	Kétoldalas öntöttvas főzőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott.
Tömeg	7 Kg