

Picadora 10 mm para Papas y Cebollas BOZZO

SKU: 3810B | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras | Stock: En stock



Descripción

La Picadora 10 mm para Papas y Cebollas **BOZZO** es una herramienta manual de uso industrial diseñada para facilitar la preparación de papas y cebollas con un corte limpio, rápido y uniforme.

Gracias a su construcción robusta en **aluminio y acero inoxidable**, garantiza **resistencia a la corrosión**, facilidad de limpieza y un rendimiento confiable en entornos exigentes como cocinas industriales, restaurantes, ferias y cocinerías.

Características Destacadas

- **Diseño Industrial de Alta Calidad:**
Estructura fabricada en aluminio y acero inoxidable, lo que asegura una gran durabilidad y resistencia a la humedad.
- **Cuchillo Cuadrado de 10 mm:**
Cuchilla con baño de estañado, lo que **previene la toxicidad** y garantiza un corte seguro para alimentos.
- **Versatilidad de Uso:**
Puede utilizarse en posición **horizontal o vertical**, adaptándose a diferentes espacios de trabajo.
- **Facilidad de Limpieza y Uso:**
Diseño intuitivo que permite una operación manual sin esfuerzo y un desmontaje rápido para limpieza.
- **Resistente al Uso Intensivo:**
Diseñada para un rendimiento prolongado en condiciones exigentes sin perder filo ni eficacia.

Especificaciones Técnicas Picadora 10 mm para Papas y Cebollas

- **Modelo:** Picadora BOZZO 10 mm
- **Dimensiones del equipo:** 19,5 x 39 x 27 cm

- **Peso neto:** 2 kg
- **Medida del corte:** 10 x10 mm
- **Tipo de funcionamiento:** Manual
- **Material de la estructura:** Aluminio y acero inoxidable
- **Material del cuchillo:** Estañado no tóxico

Usos Sugeridos

- **Restaurantes y Casinos:** Perfecta para cortar papas y cebollas en forma rápida y homogénea para papas fritas, guisos, ensaladas y preparaciones masivas.
- **Cocinas Industriales:** Ideal para producción continua sin perder calidad de corte.
- **Feria, Food Trucks y Cocinerías:** Su diseño compacto y resistente la hace fácil de transportar y usar en distintos entornos.

Tips de Mantenimiento Picadora 10 mm para Papas y Cebollas

- **Limpieza Inmediata:**
Después de cada uso, desmonte las piezas y límpielas con agua tibia y detergente suave. Seque completamente para evitar humedad residual.
- **Cuidado del Cuchillo:**
Verifique regularmente el estado del cuchillo de estañado para mantener el filo y evitar oxidación.
- **Revisión de Tornillos y Base:**
Asegúrese de que los elementos de fijación estén ajustados y limpios para evitar movimientos indeseados durante el corte.
- **Evite productos abrasivos:**
No utilice esponjas metálicas ni químicos fuertes que puedan dañar el acabado del estañado o del aluminio.

Beneficios Adicionales

- **Compacta y Potente:** Fácil de instalar y almacenar, sin perder capacidad de producción.
- **Salud e Higiene:** Corte limpio, sin contacto manual con los alimentos procesados.
- **Ahorro de Tiempo:** Reduce el tiempo de preparación de ingredientes, mejorando la productividad en cocina.

Picadora 10 mm para Papas y Cebollas. Ideal para cortar papas y cebollas de forma uniforme.
Fabricada en acero inoxidable y aluminio, resistente, compacta y fácil de limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	BOZZO
Dimensiones	36 x 20 x 20 cm
Peso	5 kg

Galería de imágenes



