

Τεχνικές Προδιαγραφές

Τρίφτης κουζίνας 4 πλευρών.

- **Υλικό κατασκευής:** Ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής ποιότητας, ανθεκτικό στη διάβρωση και κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.
- **Σχεδιασμός:** Τετραπλής όψης με τέσσερις διαφορετικές επιφάνειες κοπής/τριψίματος.
- **Λαβή:** Εργονομική, αντιολισθητική για ασφαλές κράτημα.
- **Βάση:** Αντιολισθητική για μεγαλύτερη σταθερότητα κατά τη χρήση.
- **Ακμές κοπής:** Αιχμηρές, διαμορφωμένες για αποτελεσματική και εύκολη κοπή.
- **Καθαρισμός:** Κατάλληλος για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- **Αντοχή:** Υψηλή μηχανική αντοχή, ανθεκτικός σε οξείδωση και καθημερινή χρήση.
- **Πιστοποιήσεις:** Το υλικό να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004 και τις ισχύουσες ευρωπαϊκές απαιτήσεις για υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Τεχνικές Προδιαγραφές Μαχαιριού Εσωτερικού Κρεατομηχανής

- **Τύπος:** Εσωτερικό μαχαίρι (σταυρός) για κρεατομηχανή Νο 32.
- **Συμβατότητα:** Κατάλληλο για κρεατομηχανές μεγέθους Νο 32, συμβατό με τις αντίστοιχες πλάκες κοπής Νο 32.
- **Υλικό κατασκευής:** Ανοξείδωτος χάλυβας υψηλής αντοχής ή ειδικός σκληρυμένος εργαλειοχάλυβας κατάλληλος για επαφή με τρόφιμα.
- **Σχεδιασμός:** Τετράπτερο (4 λεπίδων), με συμμετρική διάταξη για ομοιόμορφη κοπή και άλεση.
- **Λεπίδες:** Ακονισμένες με υψηλή ακρίβεια, εξασφαλίζοντας αποτελεσματική κοπή και μειωμένη καταπόνηση του κινητήρα.
- **Σκληρότητα:** Θερμικά επεξεργασμένο για αυξημένη αντοχή στη φθορά και διατήρηση της κόψης.
- **Άξονας εφαρμογής:** Οπή κέντρου κατάλληλη για την υποδοχή άξονα κρεατομηχανής Νο 32.
- **Αντοχή:** Ανθεκτικό σε διάβρωση, οξείδωση και συχνή χρήση.
- **Καθαρισμός:** Εύκολος καθαρισμός, κατάλληλο για πλύσιμο με κοινά απορρυπαντικά και απολυμαντικά εγκεκριμένα για εξοπλισμό τροφίμων.
- **Χρήση:** Κατάλληλο για άλεση νωπού ή μαγειρεμένου κρέατος και λοιπών τροφίμων σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κατασκευαστή της κρεατομηχανής.
- **Καταλληλότητα για τρόφιμα:** Το υλικό κατασκευής να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.
- **Ποιότητα κατασκευής:** Να μην παρουσιάζει γρέζια, ρωγμές, παραμορφώσεις ή ατέλειες που επηρεάζουν την ασφαλή λειτουργία ή την ποιότητα της άλεσης.