

SOLUZIONI FOODSERVICE

**BATTICARNE IN ACCIAIO INOX peso Kg.2,5 cm.12x15**

BATTI CARNE TONDO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX CON MANICO



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## Specifiche tecniche e caratteristiche

### Dati tecnici

Tipologia: batticarne a pugno  
Materiale: acciaio inox  
Diametro testa: 12 cm  
Altezza totale: 15 cm  
Peso: 2,5 kg

### Struttura e materiali

Interamente in acciaio inox: resistente alla corrosione e adatto al contatto alimentare.  
Struttura monoblocco: garantisce solidità e durata anche con utilizzo intensivo.  
Peso elevato: consente una battitura efficace con meno sforzo.  
Superficie liscia: facile da pulire e mantenere.

### Funzionamento

Battitura uniforme: riduce lo spessore della carne in modo omogeneo.  
Minore sforzo manuale: il peso da 2,5 kg facilita il lavoro dell'operatore.  
Migliore lavorabilità: rende la carne più tenera e pronta per la cottura.  
Uso ripetitivo: garantisce costanza nel risultato anche su più preparazioni.

### Applicazioni e utilizzo

Indicato per macellerie, gastronomie, ristoranti e laboratori di lavorazione carni che necessitano di uno strumento affidabile per la preparazione quotidiana.

### Utilizzato per:

appiattare tagli di carne per cotolette, scaloppine o preparazioni simili;  
uniformare lo spessore per una cottura più omogenea;  
velocizzare la preparazione di grandi quantità.

# SOLUZIONI FOODSERVICE

È particolarmente utile:

nei momenti di produzione intensiva, dove servono velocità e continuità;  
in lavorazioni ripetitive che richiedono precisione costante;  
quando si vuole ridurre lo sforzo manuale grazie al peso dello strumento.

Rispetto a strumenti più leggeri, consente una lavorazione più rapida e uniforme,  
riducendo tempi e fatica dell'operatore.

Sintesi operativa

Strumento essenziale per la lavorazione della carne in ambito professionale.  
Adatto a produzioni continue, garantisce velocità, uniformità e facilità d'uso  
anche su volumi elevati.