

Cod: 3270638

**Tavolo in acciaio inox su gambe con piano di fondo profondità 700 mm
1900x700 mm**



Descrizione

Macinapane Professionali

Macinare il pane secco è il modo più veloce per ottenere il pangrattato o mollica, una polvere di pane che può essere usata per condire carni e pesce o come ingrediente per molti ripieni. Il pangrattato si ottiene, per l'appunto, con la macinazione del pane essiccato, ma possono essere utilizzati anche altri prodotti da forno come crackers o grissini.

Per macinare il pane basta inserire il pane secco all'interno del contenitore superiore e azionare il macchinario. Le lame ridurranno il pane tritandolo in una polvere sottilissima e granulosa. Sul macinapane è presente un tasto esterno per regolare la velocità durante ogni ciclo di macinazione del pane.

Il macinapane è un attrezzo di dimensioni ridotte ed è facilmente trasportabile. L'alimentazione è elettrica.

Materiale Macinapane

Il macinapane è realizzato con materiali compatibili al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente, come l'acciaio inox, resistente all'acqua e durevole nel tempo.

Macinapane Professionali su Ristoattrezzature

Tutti i macinapane Professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1900x700x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	51 kg
--------------------	-------