

Cod: 42300924

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 1540x1940x2540h mm



Descrizione

Filonatrici professionali

Le filonatrici sono strumenti professionali per panetterie, indicati per lavorare gli impasti con allungamento progressivo della pasta per pane.

Grazie a questo graduale allungamento, detto filonatura, la pasta per il pane assume la grandezza necessaria per poter essere trasformata in un filone di dimensioni superiori a 50 centimetri. La filonatura permette quindi di creare i pani più lunghi, come ad esempio le baguette.

Come funziona la filonatrice per pane

Le filonatrici professionali consentono di filonare tutti i tipi di pasta. La pasta di pane viene laminata tra due cilindri di materiale antiaderente, compatibile al contatto alimentare secondo la normativa vigente; raggiunto lo spessore desiderato, la pasta viene pre-arrotolata e poi spinta

attraverso due tappeti che danno la forma definitiva.

Può essere utilizzata anche per lavorare paste molto molli con presenza di acqua nell'impasto sino al 75%. Il peso del pane può oscillare da 50 grammi a 1500 grammi.

Filonatrici su Ristoattrezzature

Tutti le filonatrici in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------

Scheda tecnica

Volume	6.05 m ³
--------	---------------------