

Cod: 3240625

Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 600 mm 1000x600 mm



Descrizione

Sbuccia Mandorle professionale

Lo sbucciamandorle è un attrezzo professionale utile soprattutto in pasticceria, per la preparazione delle mandorle all'uso alimentare come ingrediente dei dolci.

Le mandorle vengono pelate meccanicamente e lasciate intatte, senza tritate né affettare il frutto.

Sbuccia Mandorle: come funzionano?

Gli Sbuccia Mandorle sono composti da un ingresso superiore in cui vengono versate le mandorle, preventivamente bollite in acqua calda per ammorbidire la buccia.

Passano attraverso dei cilindri di gomma che esfoliano delicatamente la buccia, staccandola e rimuovendola del tutto. Quindi passano all'interno di un contenitore, da cui saranno poi estratte ancora intere per l'utilizzo previsto.

Le parti che entrano in contatto con le mandorle sono realizzate in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa HACCP vigente. La produzione è di circa 30 kg di mandorle all'ora.

La rimozione completa della buccia avviene attraverso tre passaggi, che gradualmente pelano le mandorle fino a lasciarle prive della loro naturale pellicola protettiva.

L'alimentazione è elettrica.

Quando usare uno Sbuccia Mandorle professionale?

Lo sbucciamandorle è pensato per le attività commerciali che utilizzano ingenti quantitativi di mandorle per la produzione di dolci e biscotti. L'uso è consigliato pertanto per panifici e pasticcerie.

Manutenzione sbuccia mandorle

Si raccomanda la pulizia interna della vasca e dell'imbuto. L'interno è in acciaio inox, compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente.

Sbuccia Mandorle su Ristoattrezzature

Tutti gli Sbuccia Mandorle professionali presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1000x600x850 mm