

Cod: 3240627

Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 600 mm 1200x600 mm



Descrizione

Grissinatrici professionali Le grissinatrici sono apparecchi a funzionamento elettrico semi-automatico per la creazione di grissini di pane. Come funziona la grissinatrice? Il macchinario è dotato di rulli formatori intercambiabili, dal diametro differente. Ogni rullo consente la formazione di un grissino di differente spessore. Un timer esterno regola il ciclo di produzione, decidendo la lunghezza e la quantità di grissini da produrre. I grissini vengono quindi modellati dalla macchina; il taglio è invece manuale o anch'esso automatico. Nel caso del taglio manuale, è l'operatore che preme il comando sul tappeto in uscita per tagliare i segmenti di impasto già preformato. A seconda del programma selezionato, si possono produrre da 8 a 24 grissini per sessione. Come pulire la grissinatrice Nella macchina per fare i grissini, i rulli che modellano l'impasto sono facilmente rimovibili. Questo ne consente una pulizia accurata, con panno morbido e detergente da cucina non aggressivo. Grissinatrici su Ristoattrezzature Tutte le grissinatrici presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1200x600x850 mm