

Cod: 3250069

**Tavolo in acciaio inox su gambe e alzatina profondità 700 mm 1000x700 mm**



## Descrizione

### **Macchina per yogurt**

La macchina per yogurt è un'attrezzatura indispensabile in ogni yogurteria e gelateria che servono yogurt fresco sul menù.

### **Come funziona la yougurtiera professionale**

La yougurtiera professionale è un dispositivo che permette la fermentazione del latte e la successiva lavorazione, per ottenere una crema densa e omogenea.

Caratteristica dello yogurt è, infatti, la presenza di lattobacilli fermentati. All'interno della yougurtiera la temperatura raggiunge una stabilità di 40-45°C, calore ideale per consentire la corretta fermentazione del latte.

L'alimentazione della yougurtiera è elettrica, con una resistenza alla base che riscalda in maniera

omogenea. Dopo un paio d'ore di riscaldamento, lo yogurt è pronto per essere versato e servito.

## **Materiali yougurtiera**

La vasca della yougurtiera è realizzata in acciaio inox, materiale che non modifica né influisce sulla fermentazione del latte ed è compatibile al contatto alimentare secondo le normative vigenti. I contenitori esterni possono essere di vetro o di plastica.

## **Come pulire la yougurtiera professionale**

Dopo la preparazione dello yogurt è possibile pulire la vasca interna con una spugna non abrasiva e un comune detergente da cucina non aggressivo. È bene spegnere il macchinario e lasciare raffreddare il contenitore interno prima di procedere alla pulizia.

## **Yougurtiera su Ristoattrezzature**

Tutte le yougurtiere presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

### **Dimensioni**

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Altezza alzatina   | 100 mm          |
| Dimensioni esterne | 1000x700x850 mm |