

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