

Kabeljau: 3240625

**Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen und Spritzwand Tiefe 600 mm
1000x600 mm**



Beschreibung

Professioneller Mandelschäler

Der Mandelschäler ist ein professionelles Werkzeug, das vor allem in der Konditorei für die Zubereitung von Mandeln für die Verwendung als Kuchenzutat nützlich ist.

Die Mandeln werden mechanisch geschält und bleiben unversehrt, ohne dass die Frucht gehackt oder in Scheiben geschnitten wird.

Mandelschäler: Wie funktionieren sie?

Mandelschäler bestehen aus einem oberen Einlass, in den die Mandeln, die zuvor in heißem Wasser gekocht wurden, um die Haut aufzuweichen, eingefüllt werden.

Sie laufen durch Gummizylinder, die die Schale sanft abschälen und vollständig entfernen.

Anschließend gelangen sie in einen Behälter, aus dem sie noch ganz für ihren Verwendungszweck herausgeholt werden.

Die Teile, die mit den Mandeln in Berührung kommen, bestehen aus rostfreiem Stahl, einem Material, das nach den geltenden HACCP-Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Die Produktion liegt bei etwa 30 kg Mandeln pro Stunde.

Die vollständige Entfernung der Haut erfolgt in drei Schritten, in denen die Mandeln nach und nach geschält werden, bis sie von ihrer natürlichen Schutzschicht befreit sind.

Die Energieversorgung erfolgt elektrisch.

Wann sollte man einen professionellen Mandelschäler verwenden?

Der Mandelschäler ist für gewerbliche Tätigkeiten gedacht, bei denen große Mengen an Mandeln für die Herstellung von Kuchen und Keksen verwendet werden. Seine Verwendung wird daher für Bäckereien und Konditoreien empfohlen.

Wartung des Mandelschälers

Es wird empfohlen, das Innere der Schale und des Trichters zu reinigen. Das Innere besteht aus rostfreiem Stahl, der gemäß den geltenden Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Mandelschäler auf Ristoattrezzature

Alle professionellen Mandelschäler in unserem Katalog sind CE-gekennzeichnet.

Abmessungen

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1000x600x850 mm