

Kabeljau: 3240626

**Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen und Spritzwand Tiefe 600 mm
1100x600 mm**



Beschreibung

Professionelle Mandelreibe

Die Mandelreibe und -schneidemaschine ist eine Maschine, die für die Zubereitung von geschnittenen oder gehackten Mandeln für den Gebrauch in der Küche und in der Konditorei geeignet ist.

Die Maschine verfügt über mehrere Scheiben mit unterschiedlichen Funktionen, je nach Art des zu erzielenden Schnitts: Sie eignen sich zum Hacken, Schneiden, Zerkleinern von Trockenfrüchten, ob Mandeln, Haselnüsse, Pistazien oder Walnüsse.

Funktionsweise einer Mandelreibe und -schneidemaschine

Die Mandelreibe besteht aus einem offenen oberen Fach, in das die Scheiben zum Zerkleinern oder Schneiden von Mandeln eingelegt werden. Durch den Deckel des oberen Fachs werden die

Nüsse eingelegt. Die Klingen werden über einen praktischen Knopf an der Seite bedient. Die so zerkleinerten Trockenfrüchte entweichen durch die untere Öffnung des Fachs nach außen.

Die Mandelreibe wird elektrisch betrieben. Die Leistung beträgt etwa 80 kg in 24 Stunden.

Wartung der Mandelreibe und -schneidemaschine

Bevor Sie die Mandelreibe und -schneidemaschine reinigen, sollten Sie die benutzten Scheiben einzeln herausnehmen und das Innere mit einem Schwamm und einem nicht aggressiven Küchenreiniger reinigen.

Das Innere des Fachs besteht aus rostfreiem Stahl, einem Material, das nach den geltenden Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Warum eine Mandelreibe und -schneidemaschine wählen?

Die professionelle Mandelreibe und -hobelmaschine ist ein sehr nützliches Werkzeug für Konditoren, die gehackte Mandeln oder dünne Mandelscheiben in ihrer Süßwarenproduktion verwenden.

Mandelreibe und -schneidemaschine auf Ristoattrezzature

Alle Mandelreibe- und -hobelmaschinen in unserem Katalog haben das CE-Zeichen.

Abmessungen

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1100x600x850 mm