

Kabeljau: 3240627

**Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen und Spritzwand Tiefe 600 mm
1200x600 mm**



Beschreibung

Professionelle Brotschneidemaschinen

Brotstampfer sind halbautomatische, elektrisch betriebene Geräte zur Herstellung von Brotstangen.

Wie funktioniert der Breadstixer?

Die Maschine ist mit austauschbaren Formwalzen mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Jede Walze ermöglicht die Herstellung einer Stange mit unterschiedlicher Dicke. Eine externe Zeitschaltuhr regelt den Produktionszyklus und bestimmt die Länge und Menge der herzustellenden Stangen.

Die Stangen werden dann von der Maschine geformt; das Schneiden erfolgt entweder manuell oder auch automatisch. Beim manuellen Schneiden drückt der Bediener den Regler am

Auslaufband, um die vorgeformten Teigstücke zu schneiden. Je nach gewähltem Programm können zwischen 8 und 24 Brotstangen pro Durchgang hergestellt werden.

Wie wird der Brotbackautomat gereinigt?

Beim Brotbackautomaten sind die Walzen, die den Teig formen, leicht abnehmbar. Dies ermöglicht eine gründliche Reinigung mit einem weichen Tuch und einem nicht-aggressiven Küchenreinigungsmittel.

Brotstangenmaschinen auf Ristoattrezzature

Alle Brotbackautomaten in unserem Katalog tragen das CE-Zeichen.

Abmessungen

Altezza alzataina	100 mm
Dimensioni esterne	1200x600x850 mm