

Kabeljau: 3250069

**Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen und Spritzwand Tiefe 700 mm
1000x700 mm**



Beschreibung

Joghurt-Maschine

Die Joghurtmaschine ist ein unverzichtbares Gerät in jedem Joghurtladen und jeder Eisdiele, die frischen Joghurt auf der Speisekarte haben.

So funktioniert die professionelle Joghurtiera

Die professionelle Joghurtmaschine ist ein Gerät, das die Fermentation von Milch und die anschließende Verarbeitung zu einer dicken, homogenen Creme ermöglicht.

Charakteristisch für Joghurt ist das Vorhandensein von fermentierten Laktobazillen. Im Inneren der Yougurtiera erreicht die Temperatur eine Stabilität von 40-45°C, eine ideale Temperatur, um die Milch richtig fermentieren zu lassen.

Die Yougurtiera wird elektrisch betrieben und verfügt über ein Heizelement am Boden, das für eine gleichmäßige Erwärmung sorgt. Nach einigen Stunden des Erhitzens ist der Joghurt bereit zum Ausgießen und Servieren.

Materialien yougurtiera

Der Tank der yougurtiera besteht aus rostfreiem Stahl, einem Material, das die Fermentierung der Milch nicht verändert oder beeinträchtigt und das nach den geltenden Vorschriften mit Lebensmitteln in Berührung kommen darf. Die Außenbehälter können aus Glas oder Kunststoff hergestellt werden.

Wie man den professionellen Joghurtbereiter reinigt

Nach der Zubereitung des Joghurts können Sie den Innenbehälter mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem handelsüblichen, nicht aggressiven Küchenreiniger reinigen. Es ist ratsam, das Gerät auszuschalten und den Innenbehälter vor der Reinigung abkühlen zu lassen.

Yougurtiera auf Ristoattrezzature

Alle yougurtiers in unserem Katalog sind CE-gekennzeichnet.

Abmessungen

Altezza alzataina	100 mm
Dimensioni esterne	1000x700x850 mm