

Turska: 3270638

Roostevabast terasest laud jalgadel 700 mm sügava alusplaadiga 1900x700 mm



Kuvaus

Professionaalsed leivameskid

Kuiva leiva jahvatamine on kiireim viis saada leivapuru või -muru, leivapulber, mida saab kasutada liha ja kala maitsestamiseks või paljude täidiste koostisosana. Leivapuru saadakse kuivatatud leiba jahvatades, kuid kasutada võib ka muid pagaritooteid, näiteks kreekerid või leivapulgad.

Leiva jahvatamiseks asetage lihtsalt kuiv leib ülemisse mahutisse ja käivitage masin. Terad jahvatavad leiva väga peeneks, teraliseks pulbriks. Leivameskil on väline nupp, millega saab iga leivameski jahvatamise ajal kiirust reguleerida.

Leivameski on väike tööriist ja seda on lihtne transportida. Toiteallikas on elektriline.

Materjal leivameski

Leivameski on valmistatud kehtivatele õigusaktidele vastavatest toiduainetele sobivatest materjalidest, näiteks roostevabast terasest, mis on veekindel ja vastupidav.

Professionaalsed leivameskid Ristoattrezzature'I

Kõik meie kataloogis olevad professionaalsed leivameskid on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	1900x700x850 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Capacità di carico	51 kg
--------------------	-------