

Turska: 42300924

Külmutuskambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 1540x1940x2540h mm



Kuvaus

Professionaalsed ketrusmasinad

Pastasõtkijad on professionaalsed tööriistad pagaritöökodadele, mis sobivad leivataina sõtkumiseks koos progressiivse pikenemisega.

Tänu sellele järkjärgulisele pikenemisele, mida nimetatakse venitamiseks, omandab leivatainas vajaliku suuruse, et sellest saaks üle 50 sentimeetri suurune tainas. Seejärel võimaldab venitamine valmistada pikemaid leibu, näiteks baguette'i.

Kuidas töötab leivaketrus

Professionaalsed leivavormid võimaldavad vormida igat tüüpi tainast. Leivatainas rullitakse kahe kleepumisvastase materjaliga silindri vahel, mis on vastavalt kehtivatele eeskirjadele toiduga kokkupuutuv; kui soovitud paksus on saavutatud, rullitakse tainas ette ja lükatakse seejärel läbi kahe rihma, mis annavad sellele lõpliku kuju.

Seda saab kasutada ka väga pehme taina töötlemiseks, kui tainas on kuni 75% vett. Leiva kaal võib ulatuda 50 grammist kuni 1500 grammini.

Ristoattrezzature ketrajad

Kõik Ristoattrezzature's müügil olevad vormijad on CE-märgistatud.

Mitat

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------