

Turska: 42300931

**Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 1740x2540h mm**



**Kuvaus**

## **Professionaalne kreemipliit**

Kondiitritöökodadele mõeldud professionaalne kooreküpsetaja on kasulik masin kuuma koore, zabaglione'i või jäätisesegu valmistamiseks, mida saab kasutada magustoitude valmistamiseks.

Professionaalne kooreküpsetaja koosneb roostevabast terasest mahutist, millesse segu valatakse. Keetmine toimub basseinis, mis aitab säilitada iga koostisosa kõige ehedama maitse ja muudab keetmise homogeenseks.

Just selle eripära tõttu saab seda kasutada ka professionaalsetes köökides, näiteks risottode ja polenta valmistamiseks, mis nõuavad kreemjas konsistentsi.

Professionaalsed kreemiküpsetusmasinad on elektrilised ja mõnel mudelil on topeltküpsetamiskiirus, mida saab reguleerida vastavalt nõutavale valmistamisviisile.

Mõned tüüpilised kreemiküpsetusmasinate omadused on järgmised:

- keetmise taimer;
- temperatuuri reguleerimise termostaat;
- topeltpaak, mis hoiab soojusõli õõnsuses ja väldib kokkupuudet kreemiga;
- muutuv mahutavus 2 liitrist kuni 22 liitrini.

## Kuidas puhastada kreemipannusid

Kreemipliidi paak tuleb tühjendada ja puhastada iga kord, kui valmistamine on lõppenud. Puhastamiseks võib kasutada tavalist, mitteagressiivset köögipuhastusvahendit ja mitteabasiivset käsna.

## Professionaalsed kreemipannud Ristoattrezzature'l

Kõik Ristoattrezzature's müügil olevad professionaalsed kreemipliidid on CE-märgistatud.

### Mitat

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