

Turska: 3240626

Roostevabast terasest laud jalgadel ja pritsmete sügavus 600 mm 1100x600 mm



Kuvaus

Professionaalsed mandliraastajad

Mandliraaber ja -lõikur on masin, mis sobib köögis ja kondiitritööstuses kasutatavate mandlite viilutatud või tükeldatud mandlite valmistamiseks.

Seadmel on mitu erineva funktsiooniga ketast, sõltuvalt sellest, millist tüüpi lõikust soovitakse saada: need on kasulikud kuivatatud puuviljade hakkimiseks, viilutamiseks, peenestamiseks, olgu siis mandlite, sarapuupähklite, pistaatsiapähklite või kreeka pähklite peenestamiseks.

Kuidas mandliraaber ja -lõikur töötab?

Mandliraaber koosneb ülemisest avanevast kambrist, millesse pannakse mandlite hakkimiseks või viilutamiseks kasutatavad kettad. Läbi ülemise sektsiooni kaane sisestatakse pähklid. Terasid juhitakse mugava külgmise nupu abil. Selliselt hakitud kuivatatud puuviljad väljuvad läbi alumise

lahtri avause väljapoole.

Mandlihelbed on elektriliselt juhitud. Tootmisvõimsus on umbes 80 kg 24 tunni jooksul.

Hooldus mandliraaber ja -lõikur

Enne mandliraatori ja -lõikuri puhastamist on hea eemaldada kasutatud kettad ükshaaval ja puhastada sisemus käsna ja mitteagressiivse köögipesuvahendiga.

Kambri sisemus on valmistatud roostevabast terasest, mis on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuv materjal.

Miks valida mandlihöövel ja viilutaja

Professionaalne mandliraaber ja -lõikur on väga kasulik vahend kondiitritele, kes kasutavad oma kondiitritoodete valmistamisel hakitud mandleid või õhukesti mandliviielusid.

Mandli riivija ja viilutaja Ristoattrezzature'

Kõik meie kataloogis olevad mandliraastajad ja -lõikurid on CE-märgistatud.

Mitat

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1100x600x850 mm