

Turska: 3240627

Roostevabast terasest laud jalgadel ja pritsmete sügavus 600 mm 1200x600 mm



Kuvaus

Professionaalsed leivakäärid

Leivakäärid on poolautomaatsed elektrilised seadmed leivakäärde valmistamiseks.

Kuidas leivaküpssetaja töötab?

Seade on varustatud vahetatavate erineva läbimõõduga vormimisrullidega. Iga rull võimaldab moodustada erineva paksusega leivapätsi. Väline taimer reguleerib tootmistsükli, määrates valmistatavate leivapätside pikkuse ja koguse.

Seejärel vormib masin leivapulgad; lõikamine toimub kas käsitsi või ka automaatselt. Käsitsi lõikamise puhul on operaator see, kes vajutab väljavoolurihma juhtnuppu, et lõigata eelnevalt vormitud tainasegmenid. Sõltuvalt valitud programmist saab seansi jooksul valmistada 8 kuni 24 leivapätsi.

Kuidas puhastada leivapulgaküpsetajat

Leivapulgaküpsetajas on tainast vormivad rullid kergesti eemaldatavad. See võimaldab põhjalikku puhastamist pehme lapiga ja mitteagressiivse köögipesuvahendiga.

Leivapulgamasinad aadressil Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad leivapulgamasinad on CE-märgistatud.

Mitat

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	1200x600x850 mm