

Turska: 42310946

Külmiku kambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 2340x3140x2540h mm



Kuvaus

Professionaalsed kreppide valmistajad

Professionaalsed kreppide valmistajad sobivad magusate või soolaste kreppide valmistamiseks professionaalsetes köökides. Pannkoogiküpsetajatel võib olla kahte tüüpi toiteallikat:

- gaas, mille puhul on metaanigaasiühendus või balloon plaadi tagaküljel;
- elektriline, ühe- või kolmefaasilise vooluvõrguga.

Professionaalsed kreppide valmistajad

Kreppmasinaid eristatakse ka nende formaadi järgi. Sõltuvalt mudelist võib professionaalsel kreppimasinal olla üks või kaks plaati, mille temperatuuri saab vastavate nuppude abil individuaalselt reguleerida.

Plaatide materjal on malmist, sile või ribiline, libisemisvastane ja mittekleepuv. Valuraua sobib toiduga kokkupuutumiseks vastavalt kehtivatele MOCA-määrustele.

Kuidas küpsetada crêpe'i

Crêpe'i valmistamine on väga lihtne. Kui tainas on valmistatud vee, jahu, suhkru või soola, piima, munade ja võiga, kantakse see juba kuumutatud praeplaadile. Kõige parem on pöörata tähelepanu annustele, et vältida liiga paksude kreppide valmistamist: hea krepi saladus on teha see õhukeseks.

Professionaalsete kreppidepannude puhastamine

Pannkoogiriuli malmist osa tuleb pärast iga kasutamist põhjalikult puhastada. Puhastamiseks on kõige parem kasutada mitteagressiivseid köögipesuvahendeid ja mitteabrasiivseid käsnaid, et mitte rikkuda mittekleepuvat pinda.

Kreppide valmistajad aadressil Ristoattrezzature

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

Mitat

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