

Turska: 3250069

**Roostevabast terasest laud jalgadel ja pritsmete sügavus 700 mm 1000x700 mm**



**Kuvaus**

## **Jogurtimasin**

Jogurtimasin on hädavajalik seade igas jogurtipoes ja jäätisekohvikus, kus pakutakse menüüs värsket jogurtit.

## **Kuidas professionaalne jogurtimasin töötab**

Professionaalne jogurtimasin on seade, mis võimaldab piima kääritamist ja hilisemat töötlemist, et saada paks ja homogeenne koor.

Jogurtile on iseloomulik, et selles sisalduvad kääritatud laktobatsillid. Joogurtieraja sees saavutab temperatuur stabiilselt 40-45 °C, mis on ideaalne temperatuur, et piim saaks korralikult käärida.

Yogurtiera on elektriline, selle põhjas on küttekeha, mis soojendab ühtlaselt. Pärast paaritunnist

kuumutamist on jogurt valmis valamiseks ja serveerimiseks.

## **Materjalid yougurtiera**

Yougurtiera paak on valmistatud roostevabast terasest, mis ei muuda ega mõjuta piima käärimist ja on kehtivate eeskirjade kohaselt toiduga kokkupuutuv. Välimised mahutid võivad olla klaasist või plastist.

## **Kuidas puhastada professionaalset jogurtimasinat**

Pärast jogurti valmistamist võite puhastada sisemist mahutit mitteabrasiivse käsna ja tavalise mitteagressiivse köögipesuvahendiga. Enne puhastamist on hea mõte masin välja lülitada ja lasta sisemisel mahutil jahtuda.

## **Yougurtiera kohta Ristoattrezzature**

Kõik meie kataloogis olevad yougurtiirad on CE-märgistatud.

### **Mitat**

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1000x700x850 mm