

Turska: 38680286

Roostevabast terasest avatud laud 3 sahtliga paremal küljel sügavus 600 mm 1800x600x850h mm



Kuvaus

Professionaalne vahukooresegisti

Vahukoor on laialdaselt kasutatav koostisosa kondiitritoodete ja jäätise valmistamisel, nii kreemikookide maitsestamiseks kui ka jäätistele, piimakokteilidele, vahvlitele koore maitse lisamiseks. Vahukoorevahusti saab seega kasulikuks selleks, et vahukoort pikalt vahustatuna hoida ja seda kohe kookidele või valitud magustoidule jaotada, ilma et see kaotaks konsistentsi.

Kuidas vahukoort vahustada

Jäätisevahustaja on seestpoolt varustatud stabiilse 4 °C temperatuuriga paagiga, mis vahustab masina ülaosast läbi tagasitõmmatava kaane sisse toodud vedelat koort. Tänu läbipaistvale kaanele on võimalik kontrollida, kui palju koort veel vahustaja sees on.

Vahustaja abil saadud koor on mahulise konsistentsiga ja hea püsivusega.

Vahukooremasinate puhastamine

Tänu eemaldatavale sisemisele kausile on vahukoorevahustaja puhastamine lihtne. Roostevabast terasest valmistatud salve saab puhastada tavalise nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse käsna. Roostevaba teras sobib vastavalt kehtivatele eeskirjadele toiduga kokkupuutumiseks.

Tuunikala tõstja kohta Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad kreemitõstukid on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	1800x600x850 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Peso	118 kg
------	--------