

Morue: 3270638

Table en acier inoxydable sur pieds avec plateau inférieur de 700 mm de profondeur 1900x700 mm.



Description

Moulins à pain professionnels

Le broyage du pain sec est le moyen le plus rapide d'obtenir de la chapelure ou des miettes, une poudre de pain qui peut être utilisée pour assaisonner les viandes et les poissons ou comme ingrédient pour de nombreuses farces. La chapelure est obtenue en broyant du pain sec, mais d'autres produits de boulangerie tels que les crackers ou les gressins peuvent également être utilisés.

Pour broyer du pain, il suffit de placer le pain sec dans le bac supérieur et de faire fonctionner la machine. Les lames réduisent le pain en une poudre très fine et granuleuse. Un bouton externe situé sur le moulin à pain permet de régler la vitesse lors de chaque cycle de broyage du pain.

Le moulin à pain est un petit outil facilement transportable. L'alimentation est électrique.

Matériau de la machine à moudre le pain

Le broyeur à pain est fabriqué à partir de matériaux compatibles avec les denrées alimentaires, conformément à la législation en vigueur, tels que l'acier inoxydable, qui est résistant à l'eau et durable.

Moulins à pain professionnels sur Ristoattrezzature

Tous les moulins à pain professionnels de notre catalogue sont marqués CE.

Dimensions

Dimensioni esterne	1900x700x850 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Capacità di carico	51 kg
--------------------	-------