

Хлебная форма 5Л11 (5х330 грамм)

Хлебные формы 5Л11 используются для выпечки ржаных, пшеничных, ржано-пшеничных, обдирных, отрубных, белковых и безбелковых хлебов.



Хлебопекарные формы 5Л11 изготавливаются из алюминиевых сплавов методом литья под давлением. Данный метод позволяет получать формы с гладкой поверхностью. Гладкая поверхность способствует экономии масла для смазки, более легкой очистке от нагара. Готовые хлебобулочные изделия легче выбиваются из формы с гладкой поверхностью. Масса хлеба зависит от вида теста и сорта муки, применяемой в рецепте. К примеру, в одной и той же форме хлеб из пшеничной муки будет иметь более легкий вес по сравнению с ржаным хлебом. Размеры: (520x145x100).

Хлебопекарные формы 5Л11 соответствуют ГОСТ 17327-95.

Цена по запросу.

Характеристики	
Длина	520
Высота	100
Ширина	145
Масса формы, кг	2,40
Материал формы:	Алюминий
Кол-во форм в секции:	5 форм в секции
Геометрическая форма:	Прямоугольная форма
Порядок форм в секции:	Формы стоят рядом с друг другом
Масса хлеба из муки в/с:	Форма Л11- 0,33 кг
Антипригарное покрытие:	Нет антипригарного покрытия
Наличие ручек у секции :	Нет ручек у секции
Масса хлеба в одной форме, гр.	330

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать

ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23