Хлебная форма Л12



Хлебные формы Л12 используются для выпечки ржаных, пшеничных, ржано-пшеничных, обдирных, отрубных, белковых и безбелковых хлебов.

Хлебопекарные формы Л12 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: (160х80х75).

Хлебопекарные формы Л12 соответствуют ГОСТ 17327-95.

Цена по запросу.

Характеристики	
Длина	160
Высота	75
Ширина	80
Масса формы, кг	0,33
Масса хлеба, гр.	220
Материал формы:	Алюминий
Кол-во форм в секции:	1 форма
Геометрическая форма:	Прямоугольная форма
Масса хлеба из муки в/с:	Форма Л12- 0,22 кг
Антипригарное покрытие:	Нет антипригарного покрытия
Наличие ручек у секции :	Нет ручек у секции

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