

ماكينة تخمير الخبز والمعجنات -

ماكينة تخمير الخبز



جهاز التخمير: الحل الأمثل لمشروع مخبزتك

جهاز التخمير هو آلة تستخدم لتخمير عجينة الخبز والمعجنات. يساعد هذا الجهاز ، عن طريق خلق الرطوبة ودرجة الحرارة المناسبين ، العجين على الارتفاع الجيد والحصول على طعم وملمس أفضل. تتوفر أجهزة التخمير بأنواع مختلفة، تحتوي بعض أجهزة التخمير على إعدادات يدوية ، بينما تحتوي البعض الآخر على إعدادات رقمية. تتمتع أجهزة التخمير الرقمية بدقة أكبر في التحكم بالرطوبة ودرجة الحرارة. يجب أن يتمتع جهاز تخمير الخبز والمعجنات المصمم خصيصاً للخبز الفاخر والكرواسون والدونت بالمميزات التالية:

درجة حرارة ورطوبة مناسبة لتخمير عجينة الخبز الفاخر والكرواسون والدونت: تبلغ درجة الحرارة المناسبة لتخمير هذا النوع من العجين ما بين 28 إلى 35 درجة مئوية ، وتكون الرطوبة المناسبة بين 70 إلى 80 بالمائة.

قابلية ضبط وقت التخمير: يختلف وقت تخمير عجينة الخبز الفاخر والكرواسون والدونت حسب نوع العجين ومستوى التخمير المطلوب.

قابلية إنتاج بخار بارد وساخن: يُستخدم البخار البارد لمنع العجين من الخبز أثناء التخمير. يُستخدم البخار الساخن لخبز الخبز والمعجنات.

صفائح داخلية من الفولاذ المقاوم للصدأ 304: تعتبر الصفائح الداخلية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 مادة متينة ومقاومة للصدأ والتآكل. هذا النوع من الصفائح مناسب لصنع حجرة تخمير الخبز أو المعجنات. **لوحة رقمية:** تتيح اللوحة الرقمية سهولة التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت. تحتوي هذه اللوحة على أزرار وشاشات عرض واضحة تسهل استخدام الجهاز.

قابلية التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت: تسمح القدرة على التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت بتخمير العجين في ظروف مثالية. تتيح لك هذه الميزة صنع خبز ومعجنات عالية الجودة.

مدخل المياه: يتيح مدخل المياه تزويد الجهاز بالمياه المطلوبة دون الحاجة إلى فتحه. تجعل هذه الميزة استخدام الجهاز أسهل.

بالنظر إلى الميزات المذكورة ، فإن جهاز تخمير الخبز أو المعجنات بالبخار البارد والساخن - المصمم خصيصاً للخبز الفاخر والكرواسون والدونت - مع صفائح داخلية من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 - ولوحة رقمية - وقدرة على التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت - ومدخل مياه ، هو جهاز يمكن أن يساعدك في صنع خبز ومعجنات عالية الجودة. يتميز هذا الجهاز بالخصائص التالية:

- مناسب لتخمير الخبز الفاخر والكرواسون والدونت
- يصدر بخار بارد وساخن
- يحتوي على صفائح داخلية من الفولاذ المقاوم للصدأ 304
- يحتوي على لوحة رقمية
- قابلية التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت
- يحتوي على مدخل مياه
- يتميز هذا الجهاز بالمزايا التالية:
- تخمير متساوي للعجين
- تحسين جودة الخبز والمعجنات
- توفير الوقت والطاقة

إذا كنت تبحث عن جهاز يمكن أن يساعدك في صنع خبز ومعجنات عالية الجودة ، فإن جهاز تخمير الخبز أو المعجنات بالبخار البارد والساخن - المصمم خصيصاً للخبز الفاخر والكرواسون والدونت - مع صفائح داخلية من الفولاذ المقاوم للصدأ 304 - ولوحة رقمية - وقدرة على التحكم في درجة الحرارة والرطوبة والوقت - ومدخل مياه ، هو خيار جيد لك في أفودز.

لمزيد من المعلومات حول هذا المنتج ، يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة أدناه.

