

دستگاه تخمیر نان و شیرینی - پروفر نان

پروفر نان یا دستگاه تخمیر نان و شیرینی، دستگاهی است که برای تخمیر خمیر نان و شیرینی استفاده می‌شود. این دستگاه، با ایجاد رطوبت و دمای مناسب، به خمیر کمک می‌کند تا به خوبی پف کند و طعم و بافت بهتری داشته باشد.

پروفرها، در انواع مختلفی تولید می‌شوند. برخی از پروفرها، دارای تنظیمات دستی هستند و برخی دیگر، دارای تنظیمات دیجیتال هستند. پروفرهای دیجیتال، دقت بیشتری در تنظیم دما و رطوبت دارند.

پروفر نان یا دستگاه تخمیر نان و شیرینی مخصوص نان فانتزی، کروسان و دونات، باید دارای ویژگی‌های زیر باشد:

- دما و رطوبت مناسب برای تخمیر خمیر نان فانتزی، کروسان و دونات: دمای مناسب برای تخمیر این نوع خمیر، بین 28 تا 35 درجه سانتیگراد و رطوبت مناسب، بین 70 تا 80 درصد است.
 - قابلیت تنظیم زمان تخمیر: زمان تخمیر خمیر نان فانتزی، کروسان و دونات، بسته به نوع خمیر و میزان تخمیر مورد نظر، متفاوت است.
 - قابلیت تولید بخار سرد و گرم: بخار سرد، برای جلوگیری از پختن خمیر در حین تخمیر استفاده می‌شود. بخار گرم، برای پخت نان و شیرینی استفاده می‌شود.
 - ورق داخل استیل نگیر 304: ورق داخل استیل نگیر 304، یک ماده مقاوم و بادوام است که در برابر خوردگی و زنگ‌زدگی مقاوم است. این نوع ورق، برای ساخت محفظه دستگاه پروفر نان یا دستگاه تخمیر نان و شیرینی مناسب است.
 - پنل دیجیتال: پنل دیجیتال، کنترل دما، رطوبت و زمان را آسان می‌کند. این نوع پنل، دارای دکمه‌ها و نمایشگرهای واضحی است که استفاده از دستگاه را آسان می‌کند.
 - قابلیت کنترل دما و رطوبت و زمان: قابلیت کنترل دما، رطوبت و زمان، امکان تخمیر خمیر را در شرایط مطلوب فراهم می‌کند. این قابلیت، به شما این امکان را می‌دهد که نان و شیرینی‌هایی با کیفیت عالی تهیه کنید.
 - ورودی آب: ورودی آب، امکان تامین آب مورد نیاز دستگاه را بدون نیاز به باز کردن دستگاه فراهم می‌کند. این قابلیت، استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌کند.
- با توجه به ویژگی‌های ذکر شده، پروفر نان یا دستگاه تخمیر نان و شیرینی دارای بخار سرد و گرم - مخصوص نان فانتزی - کروسان و دونات - ورق داخل استیل نگیر 304 - دارای پنل دیجیتال - قابلیت کنترل دما و رطوبت و زمان - دارای ورودی آب، دستگاهی است که می‌تواند به شما در تهیه نان و شیرینی‌هایی با کیفیت عالی کمک کند. این دستگاه، دارای ویژگی‌های زیر است:

- مناسب برای تخمیر نان فانتزی، کروسان و دونات
- دارای بخار سرد و گرم
- دارای ورق داخل استیل نگیر 304
- دارای پنل دیجیتال
- قابلیت کنترل دما و رطوبت و زمان
- دارای ورودی آب

این دستگاه، دارای مزایای زیر است:

- تخمیر یکنواخت خمیر
- افزایش کیفیت نان و شیرینی
- صرفه‌جویی در زمان و انرژی

اگر به دنبال دستگاهی هستید که به شما در تهیه نان و شیرینی‌هایی با کیفیت عالی کمک کند، پروفر نان یا دستگاه تخمیر نان و شیرینی دارای بخار سرد و گرم - مخصوص نان فانتزی - کروسان و دونات - ورق داخل استیل نگیر 304 - دارای پنل دیجیتال - قابلیت کنترل دما و رطوبت و زمان - دارای ورودی آب، گزینه مناسبی برای شما در آید. فودز است.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً QR کد زیر را اسکن کنید.

