



ROULETTE BAGERISYSTEM

Levain
Metoden

Degtråg

Staplingsbara degtråg för kalljäsning

Livsmedelsgodkänd

Lätt att rengöra

Hållbara

Integrerade med LeVain metoden



Aluminiumvagnar



Roulette Bagerisystem AB • Box 110, 597 22 Åtvidaberg

Tel. 0120-148 95 • Fax 0120-147 50 • info@svroulette.se • www.svroulette.se



Staplingsbara degtråg i två storlekar av livsmedelgodkänd PEHD plast, för kalljäsning av degar enligt levainmetoden.

Den blanka ytan ger utmärkta släppegenskaper, samtidigt som den är lätt att rengöra. Tål maskindiskning. Med lock på trågen förhindras att degen torkar på ytan.

Tillhörande vagnar ger stor platsbesparing samtidigt som man får en snabb nedkyllning av degarna.

Med Levainmetoden kan man förvara deg i tråg upp till 72 timmar.
Från deg till färdigt bröd under 1 timma!



Aluminiumvagnar

Vagn för 15 st. 10 liters tråg
Mått 530 x 475 höjd 1895 mm
Art.nr 1803

Vagn för 10 st. 20 liters tråg
Mått 530 x 475 höjd 1895 mm
Art.nr 1804



Temperatur och PH mätare
Art.nr 1820



Art.nr 1802 **Vändbart lock, tätslutande eller ventilerande**



Art.nr 1800 **10 liters tråg 3- 7 kg deg**



Art.nr 1801 **20 liters tråg 5- 14 kg deg**

