

# Brændte Mandler



# Brændte Mandler

Brændte Mandler hører til gruppen af noget det tidligste konfektur vi kender. Ordet "candy" kommer direkte fra det arabiske ord "qandi", der betyder noget lavet med sukker.

Faktisk var den første slik i Europa, sukker coatede nødder, frø og frugter der blev konserverede i sukker for at fremme holdbarheden.

I dag er brændte mandler stadig lige populære og med Pantoms maskiner til brændte mandler har det aldrig været nemmere at producere de velduftende lækkerier.

Pantom A/S serie af maskiner til brændte mandler hører til markedets mest pålidelige og vi fører alt nødvendigt tilbehør og introduktion til at komme i gang.



**Rå mandler kasse m. 12,5 kg**

**Sukkerblanding til kandisering i kasse med 6 bølter á 650 gr.**

**Kasse med papirspidsposer á 1000 stk.**

**Kasse med plastspidsposer á 1000 stk.**

# Brændte Mandler

## Lille Model

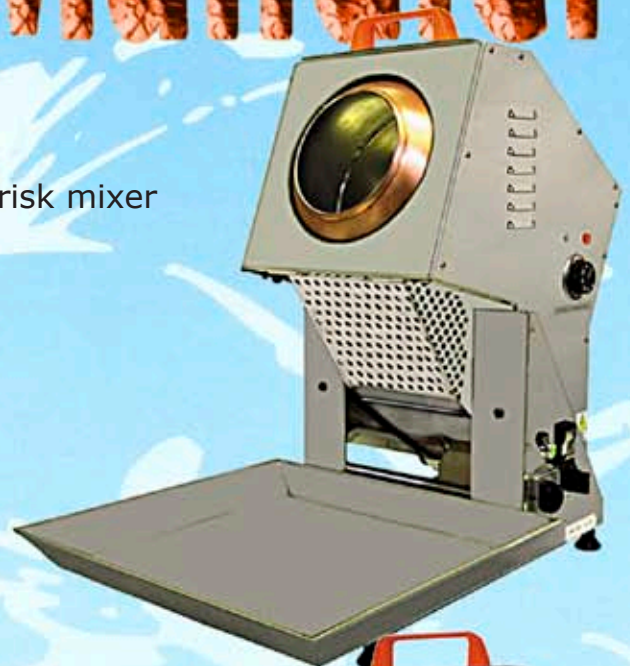
Model med rustfrit stål, kobber gryde med elektrisk mixer og aftagelig rustfri stålbakke.

Kapacitet: Max 1,8 kg. pr. 20 min

Volt: 230

Watt: 150 watt

Mål: L40xB50xH65 cm



## Mellem model

Model med rustfrit stål, kobber gryde med elektrisk mixer og incl vippebord i rustfrit stål.

Kapacitet: Max 3,5 kg. pr. 20 min

Effekt: 230 volt - 180 watt

Mål: L105xB50xH68 cm



## Stor Model

Model med galvaniseret kabinet, kobber gryde med elektrisk og incl vippebord i rustfrit stål.

Kapacitet: Max 6,5 kg. pr. 20 min

Effekt: 230 volt - 150 watt

Mål: L110xB80xH155 cm





  
**PANTOM**<sup>AS</sup>  
[www.pantom.dk](http://www.pantom.dk)

**Danmarks førende forhandler af  
Fun Food Maskiner**