

Тестомесильная машина (тестомес) Л4-ХТ2В (без дежи)



Черкаси, Україна

В новом поколении тестомесильных машин предусмотрены первая и вторая скорости рабочего месильного органа. На первой (низкой) скорости происходит перемешивание основных компонентов смеси и замес некоторых видов теста. Вторая более высокая скорость используется для создания заданной структуры основных видов теста.

Благодаря активному воздействию двухскоростного тестомеса на клейковину, формируется очень пышное тесто и основные характеристики аналогичны хорошо выброженному тесту. При интенсивном замесе происходит отбеливание муки, что повышает ее водопоглощающую структуру увеличивая выход выпечки.

Однако интенсивный замес противопоказан для ржаного хлеба, потому что он ухудшает структуру теста.

<http://torgdom.com.ua>

Price: **60 000 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Цибко Павел

+380674722884