

ТЕСТОМЕС ИТРИZZА СПИРАЛЬНЫЙ М-50-С 1Ф



Цена: 148636 руб.

TTX 24

+7-800-301-39-24 - Звонок бесплатный
WhatsApp, Viber, Telegram: +7-937-432-24-24

Основные характеристики:

Базовая единица	шт
Производитель	ИТРИZZА
Высота, мм	870
Ширина, мм	805
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	108
Напряжение, В	220
Страна	ИТАЛИЯ

Описание товара

Описание

Применяется в мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

Специальная форма спирали позволяет получить превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.

съемная дежа, подъемная голова

дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали

колесики и таймер входят в стандартную комплектацию

окрашенный корпус

имеется отсекабель

система трансмиссии малошумная

Характеристики:

Диаметр чаши: 450 мм

Производительность: 128 кг/час

Объем дежи: 48 л

Загрузка теста: 42 кг

Количество скоростей: 1 скорость

Важные рекомендации по работе с тестомесами!

Вы сможете получить лучший результат замешивания теста следуя нижеописанной процедуре:

Влейте в чашу 3/4 необходимой воды.

Включите машину и установите таймер на требуемое время замешивания.

Медленно всыпьте всю необходимую муку.

Отрегулируйте консистенцию теста, медленно добавляя остальную часть воды (в процессе замешивания).

Пусть тестомес работает в течение 15 минут (приблизительно).

Тестомес не смешивает тесто должным образом, если вы сначала всыпаете всю муку, а затем всю воду, вследствие чего тесто прилипает к стенам чаши, мука остается на дне, и процесс по итогу занимает более 20 минут. В данной ситуации тесто становится горячим (это разрушает его свойства).