

ТЕСТОМЕС ИТРИZZА СПИРАЛЬНЫЙ SK-20 1Ф



Цена: 77162 руб.

TTX 24

+7-800-301-89-24 - Звонок бесплатный
WhatsApp, Viber, Telegram: +7-937-432-24-24

Описание товара

Описание

Применяется в мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

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

несъемная дежа, неподъемная голова

дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали

Основные характеристики:

Базовая единица	шт
Производитель	ИТРИZZА
Высота, мм	725
Ширина, мм	670
Мощность, кВт	0.75
Вес, кг	62
Напряжение, В	220
Страна	ИТАЛИЯ

колесики и таймер входят в стандартную комплектацию

окрашенный корпус

имеется отсекабель

система трансмиссии малошумная

Характеристики:

Диаметр чаши:360 мм

Производительность:56 кг/час

Объем дежи:22 л

Загрузка теста:17 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).