



Polepszacze do pieczywa

Opis:

Bardzo wydajny polepszacz do pieczywa pszennego, zapewniający ciastu stabilność. Może być wykorzystywany na liniach do bułek, jak również w produkcji rzemieślniczej.

Parametry:

Czas mieszania	miesiarka spiralna
Wolne obroty	2 min
Szybkie obroty	6 min
Temperatura ciasta	26°C
Leżakowanie ciasta	10 min
Naważka presy	2400 g
Garowanie	35-40 min
Czas pieczenia	16 min
Temperatura pieca	250°C

Składniki:

Mąka pszenna, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy