

Многослойный хлебопекатерный расстойный шкаф



Москва, Россия

Окончательная расстойка теста - важная технологическая операция, от которой зависит качество хлебобулочных изделий.

В процессе деления, округления и формирования разрушается пористая структура теста и почти полностью удаляется углекислый газ. Если сформированные заготовки испечь сразу, то изделие приобретет рваную корку, низкий объем, плотный мякиш и другие дефекты.

Чтобы разрыхлить тесто, придать ему необходимую форму и объем, тесто (как пшеничное, так и ржаное) перед посадкой в печь подвергают окончательной расстойке в специальных расстойных шкафах или приспособленных помещениях.

Во время окончательной расстойки в тесте продолжается брожение, при котором выделяется углекислый газ, способствующий разрыхлению теста и увеличению объема тестовых заготовок. Длительность расстойки кусков теста зависит от очень многих факторов: массы кусков теста, рецептуры теста, хлебопекарных свойств муки и др. Например, куски небольшой массы и с меньшей влажностью теста, а также тестовые заготовки, в рецептуру которых входят жир и сахар, улучшители окислительного действия (бромид калия и др.), расстаиваются дольше. Тесто из слабой муки расстаивается быстрее.

Расстойный шкаф модульного типа с изолир

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константи .

+8619525925060

157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28