

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 36 від 09-05-2024

Пончиковий апарат професійний ТРЕЙД DF-903

4 321 €

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Розміри ванни, мм	
Висота	435 мм
Глибина	600 мм
Ширина	330 мм
Об'єм ємності, л	3
Призначення	апарат для пончиків
Напруга, В	220
Потужність, кВт	3,8
Продуктивність, шт/год	350
Вага продукту, г	15...25
Вага, кг	

Опис товару

Пончиковий апарат (модель DF-6L, DF-6L2, DF-8L, DF-903) випускається з робочим об'ємом масла 6,12,8,11 літрів, з однією або двома ваннами. Запобіжний термостат забезпечує захист від загоряння масла. Заданий температурний режим підтримується автоматично терморегулятором. Ручка виконана із захистом від дотику пальців до гарячої поверхні кришки. Пончиковий апарат легко розбирається для санітарної обробки.

Рецепт тіста:

- 25 гр. свіжих дріжджів;
- 1 стакан води;
- 2 склянки борошна;
- 5 столових ложок соняшникової олії;
- 1 столова ложка цукру;
- ванілін за смаком.

Опара:

- Дріжджі кришимо, розтираємо з цукром, коли стануть рідкими, розводимо в півсклянки теплої води.
- Перемішуємо з однією склянкою борошна. Виливаємо решту півсклянки, перемішуємо і накриваємо рушником.
- Ставимо на теплу водяну баню.

- Через 10 хв домішуємо в опару ще склянку борошна. Додаємо олію, заважаємо і ставимо в тепло.