Який тістоміс краще взяти для невеличкої пекарні?

Послан raffffik15101986 - 25.09.2026 22:31

Розширюємо зараз свій випічний цех і постало питання заміни обладнання. Руками вимішувати круте тісто вже просто не встигаємо, обсяги ростуть. Дивлюся на промислові тістоміси літрів на 30–40, але заплутався в мешавках. Є спіральні, є планетарні, ціни сильно різняться. Не хочеться переплачувати за зайву потужність, але й слабенький апарат не потягне. Що краще обрати під туге тісто?

==========

Re:Який тістоміс краще взяти для невеличкої пекарні?

Послан 1q2w3e4r - 26.09.2026 21:35

Я теж довго вагався, коли шукав обладнання для свого пекарського цеху, бо досвіду в цій справі майже не мав. Спочатку взагалі не розумів, чим вони відрізняються, окрім ціни та розмірів діжі. У підсумку вирішив брати новий апарат і звернувся в Porlanmaz Bakery Machinery, бо про них було чимало нормальних відгуків. Для моїх потреб обраний тістоміс промисловий https://porlanmaz.com.ua/catalog/tistomis/ підійшов ідеально, замішує круте тісто без зауважень і мотор не гріється. Менеджери там спокійно все пояснили і допомогли виставити правильні параметри під мої обсяги. Якщо ви тільки починаєте і сумніваєтеся, радив би поспілкуватися з їхніми консультантами, вони реально підкажуть практичні речі.

==========