

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?

=====