KESSKO

Fixfertig für

Sand- und Rührmassen

Für jeden Einsatzbereich die passende Masse.
Wir bieten Ihnen neben unseren Klassikern auch moderne,
softe Rührmassen mit oder ohne Eizugabe an.

Rührmassen

Übersicht der Grundrezepturen

	Sandmassen		Rührmassen		
	Sandy (10236 VpE: 25 kg)	**Mandy** (10262 VpE: 25 kg)	**Extra** (10259 VpE: 25 kg)	**Spezial** (10261 VpE: 25 kg)	**Soft** (10258 VpE: 25 kg)
Produkt	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Vollei	450 g	500 g	-	540 g	-
Butter/Margarine/Öl	450 g	500 g	400 g	500 g	400 g
Wasser	100 g	50 g	500 g	-	400 g
Gesamt	2.000 g	2.050 g	1.900 g	2.040 g	1.800 g
Empfehlung	Butter oder Margarine		Öl		
Eigenschaften	ohne Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt, mit Mandeln	mit Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt	ohne Eipulver im Produkt, vollständig Ei-frei
Rührzeit	ca. 3-5 min	ca. 3-5 min	ca. 3-5 min	ca. 3-5 min	ca. 6-8 min
Geschwindigkeit	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	schnell
Backzeit	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich
Backtemperatur	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich
Einwaage 60x20 Blech	ca. 1.400 g	ca. 1.400 g	ca. 1.450 g	ca.1.350 g	ca. 1.800 g

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG · D-53187 BONN · TEL. (+49) 228 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

03/15/BA