ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

ФТ-100П



Артикул: 11000005518

Цена: 890 560,00 ₽

Ферментатор ФТ-100П серии CHEF полностью выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали. Герметичная крышка препятствует доступу кислорода, позволяя поддерживать анаэробные условия. Ферментатор не требует особого ухода, благодаря наличию двух сливных отверстий - верхнее отверстие для слива полезного объема закваски и нижнее отверстие для полного опустошения

резервуара - облегчается не только слив готовой закваски, но и мойка резервуара.

Вам больше не придется постоянно контролировать состояние закваски - программируемый ферментатор Abat сделает это за Вас!

Закваска - это полуфабрикат, приготовленный из муки и воды, добавляется при замесе теста для выпечки различных видов хлебобулочных изделий.

Рассмотрим основные преимущества применения закваски, произведенной с помощью ферментатора ФТ-100 Abat:

1. Улучшает технологические свойства теста:
- более интенсивные клейстеризация и водопоглощение;
- хорошая эластичность теста;
- вязкость теста снижается;
- тесто становится более сухим на ощупь.
2. Закваска формирует характерный вкус и аромат выпеченных хлебобулочных изделий
3. Способствует продлению свежести готовых изделий
4. Препятствует плесневению готовых хлебобулочных изделий
5. Позволяет сократить количество используемых хлебопекарных дрожжей или полностью от них отказаться, что позволяет снизить стоимость конечного продукта за счет экономии на ингредиентах
6. Повышение формоудерживающей способности и стабильности тестовых заготовок
7. Обеспечивает более длительное сохранение хрусткости и интенсивное зарумянивание корки готового изделия

Габаритные размеры, мм 760x1350x1596 Масса, кг 268 Номинальная потребляемая мощность, кВт 3.5 Номинальное напряжение, В 400 Хладагент R404A Нагрев Да Миксер со скребками Да Тип закваски Ржанная и пшеничная Максимальный полезный объем закваски, л 105 Объем материнской закваски, л 32.5