

Ферментатор

ФТ-40





ФЕРМЕНТАТОР

предназначен для производства и хранения различных жидких заквасок

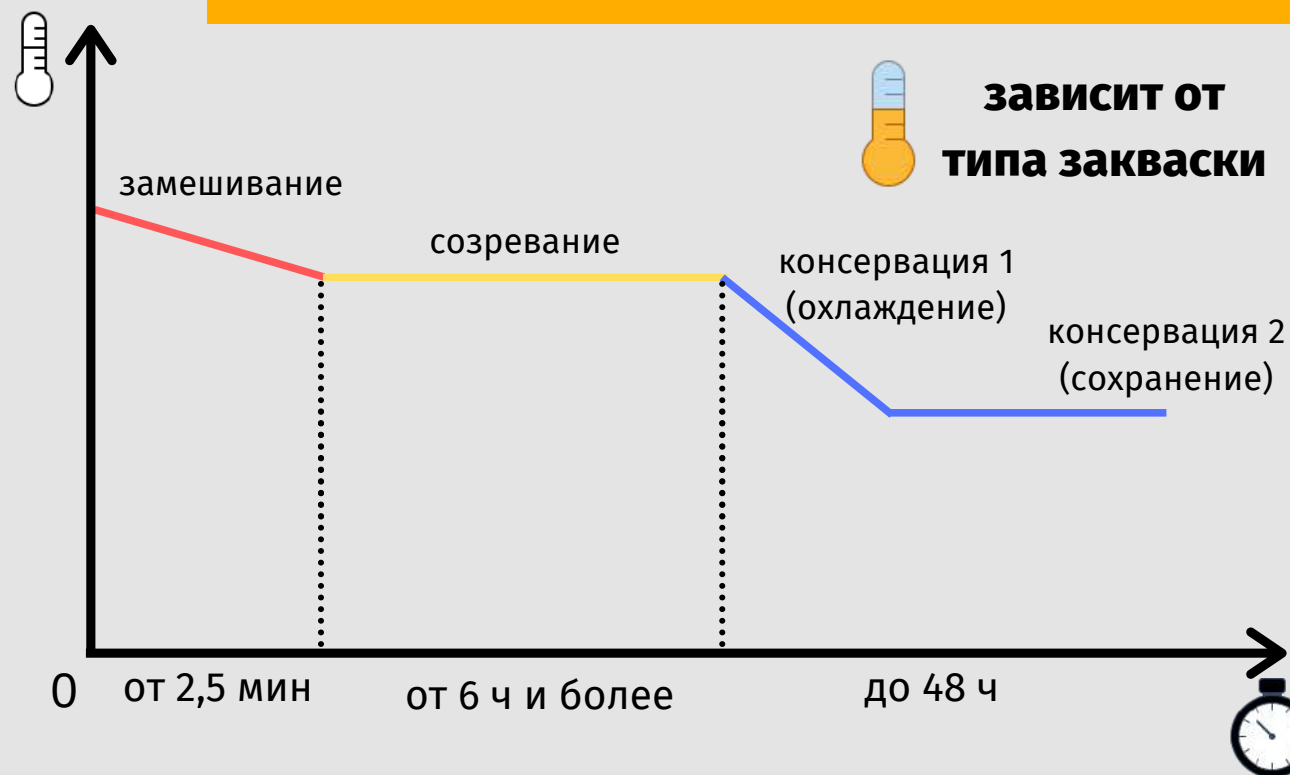
Применение закваски - возможность получить качественный хлеб с изысканным вкусом и ароматом

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

Брожение в закваске вызвано молочнокислыми бактериями, обладающими консервирующим действием, что способствует замедлению процесса черствления хлеба

Многие разновидности хлеба из ржаной муки готовятся с применением хлебной закваски, так как обычные хлебопекарные дрожжи не способны придать достаточно пористую структуру такому тесту

АЛГОРИТМ РАБОТЫ ФЕРМЕНТАТОРА



Кювета (чаша) ФТ-40



Кювета оснащена мешалкой (пропеллером) и датчиком температуры

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

ФЕРМЕНТАТОР ФТ-40



Сенсорная панель управления позволяет настраивать и контролировать конфигурацию (программировать) циклов смешивания, ферментации и консервации

Герметичная крышка препятствует доступу кислорода, позволяя поддерживать анаэробные условия

Выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304

Наличие 2 сливных отверстий:
верхнее отверстие для слива полезного объема закваски
нижнее отверстие - для полного опустошения резервуара

облегчается не только слив готовой закваски, но и мойка резервуара

Оснащен 4-мя колесами, два из которых оборудованы стопорами

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ФТ-40





ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ЗАКВАСКИ

Улучшает технологические свойства теста (**более интенсивные клейстеризация и водопоглощение**, хорошая эластичность теста, вязкость теста снижается, тесто становится более сухим на ощупь)

Формирует **характерный вкус и аромат** выпеченных хлебобулочных изделий

Способствует **продлению свежести** готовых изделий

Препятствует плесневению готовых хлебобулочных изделий



Позволяет сократить количество используемых хлебопекарных дрожжей или полностью от них отказаться, что позволяет **снизить стоимость конечного продукта** за счет экономии на ингредиентах



Повышение формоудерживающей способности и стабильности тестовых заготовок

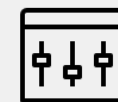


Обеспечивает **более длительное сохранение хрусткости** и интенсивное зарумянивание корки готового изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА ФТ-40



Изготовлен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали **AISI 304**



Возможность **настраивания конфигурации** (программирование) циклов смешивания, ферментации и консервации




Для возможности транспортировки аппарат оснащён **колёсами с ножным тормозом**

Цена в 1,5-2 раза ВЫГОДНЕЕ

**Ферментатор
АВАТ**



**Зарубежный
аналог**



По вопросам приобретения
Ферментатора ФТ-40
обращаться в отдел маркетинга АВАТ:

АДРЕС 428020, Базовый проезд, 17, Чебоксары, Россия

E-MAIL market@abat.ru

ТЕЛЕФОН +7 (8352) 56-06-85