Описание товара Ферментатор Apach Bakery Line M30

Описание

Ферментатор **Apach Bakery Line M30** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для приготовления, хранения и регулирования температуры закваски. Модель оснащена электронным дисплеем для программирования фаз приготовления и хранения закваски, пылевым фильтром для защиты холодильного агрегата, съемным краном, съемными инструментами, визуальной и акустической сигнализацией. Корпус, емкость и инструменты выполнены из нержавеющей стали, крышка - из прозрачного плексигласа.

Особенности:

- Машина полностью контролируется специальным программным обеспечением
- Автоматический контроль температуры холодильного агрегата/нагревательного элемента
- Тропический холодильный агрегат с пылевым фильтром
- Сливной патрубок из нержавеющей стали легко снимается для очистки
- 4 специализированные программы для управления фазами
- Контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков
- Защита программного обеспечения - в случае перепада электроэнергии программа продолжит выполнять цикл с того момента, когда он был прерван
- Деликатное изменение температурного режима при охлаждении или нагреве продукта
- Переменная скорость вращения месильного органа инструмента с инвертором
- Остановка смешивания в случае передозировки муки
- Датчик открывания крышки останавливает двигатель при открывании
- Внутренние стенки чаши с антиобледенительной системой
- Съемный смеситель со скребком
- Защита чаши прозрачным оргстеклом с решеткой
- Напольная установка

Дополнительные характеристики:

- Рабочий объем: 17,5 кг
- Диаметр сливного патрубка: 2,5"
- Габариты в упаковке: 950x750x1350 мм

Характеристики

Объем	30 л
Напряжение	220 В
Мощность	1 кВт
Ширина	740 мм
Глубина	650 мм
Высота	1200 мм
Вес (без упаковки)	107 кг
Вес (с упаковкой)	115 кг
Страна-производитель	Италия
Родина бренда	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.