

Ферментатор

ФТ-40



market@abat.ru
+7 (8352) 56-06-85



ФЕРМЕНТАТОР

предназначен для производства
и хранения различных жидких
заквасок

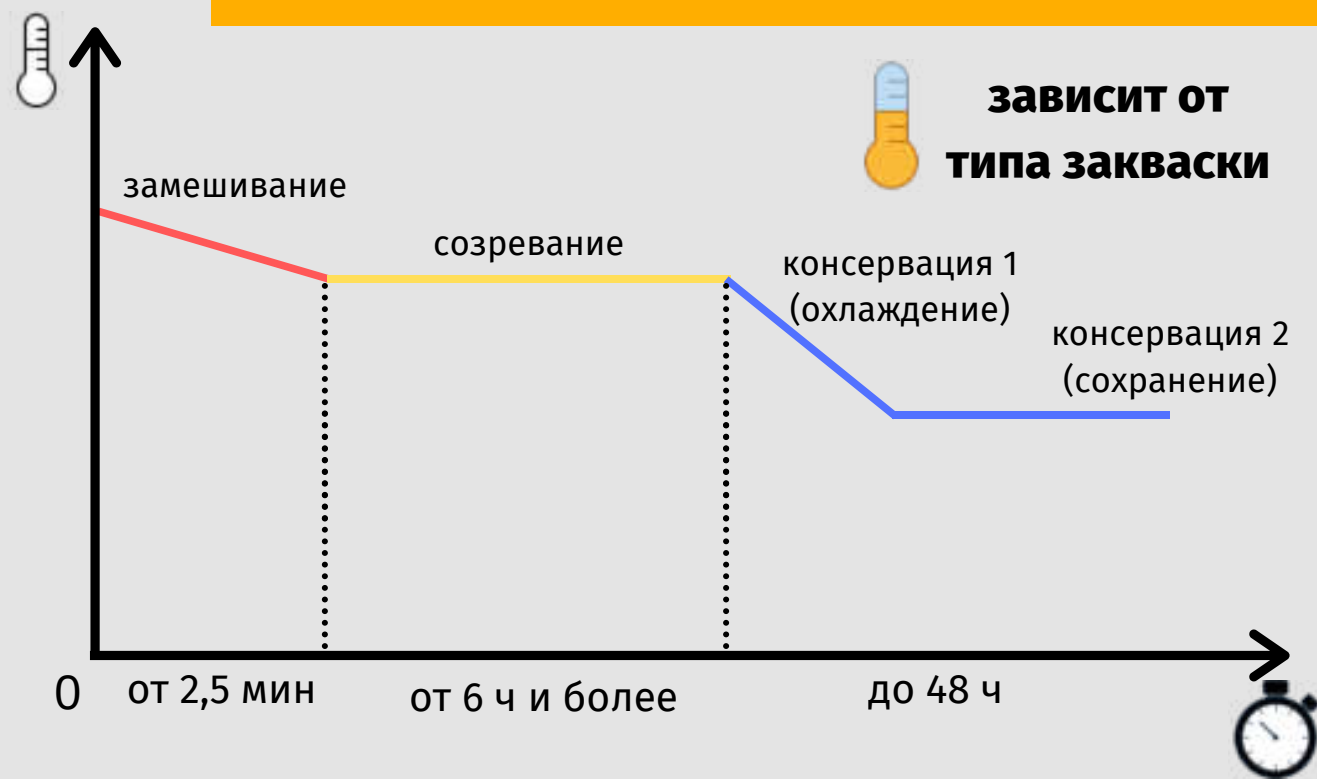
**Применение закваски - возможность
получить качественный хлеб с
изысканным вкусом и ароматом**

**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



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

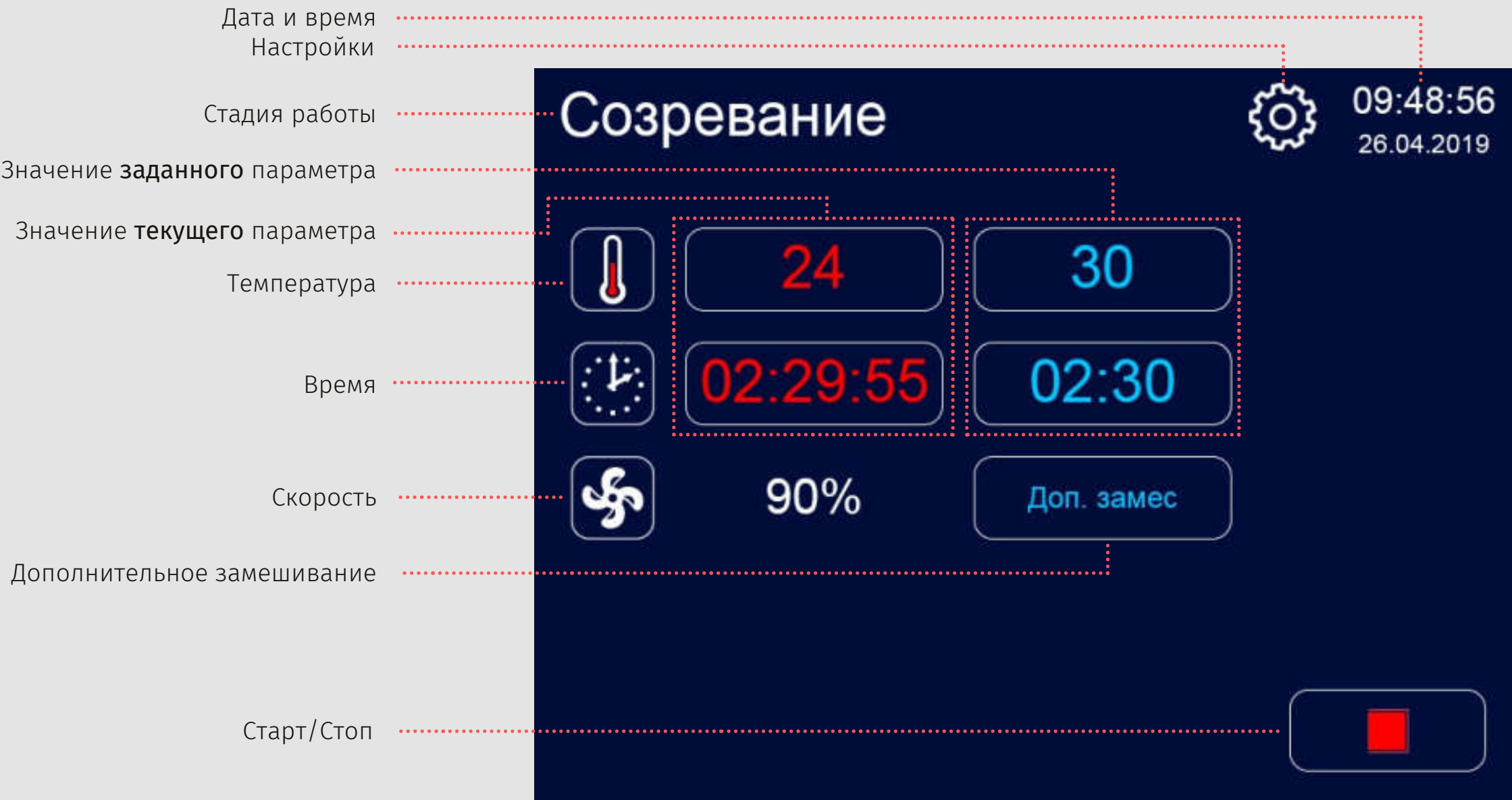
облегчается не только слив готовой
закваски, но и мойка резервуара

Оснащен **4-мя колесами**, два из которых
оборудованы **стопорами**

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

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