

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Ферментатор АВАТ (АБАТ) ФТ-100П 11000005518
(11000005518)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 7

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000005518

Характеристики товара

Фото 11000005518

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 7

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Ферментатор АВАТ (АБАТ) ФТ-100П 11000005518

Ферментатор АВАТ (АБАТ) 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 АВАТ (АБАТ) 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 АВАТ (АБАТ):

Улучшает технологические свойства теста:

- более интенсивная клейстеризация и водопоглощение;
- хорошая эластичность теста;
- вязкость теста снижается;
- тесто становится более сухим на ощупь.

Закваска 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

Особенности:

- Общий объем чаши ферментатора ФТ-100П серии CHEF составляет 210 л.
- Максимальный полезный объем закваски - 105 л.
- Объем материнской закваски - 32,5 л.

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Принцип работы ферментатора основан на охлаждении и поддержании температуры содержимого кюветы. Охлаждение осуществляется за счет холодильной установки, установленной в задней части машины.
- Сенсорная панель управления (TFT экран) ферментатора позволяет контролировать и настраивать конфигурацию (программировать) циклов смешивания, ферментации и консервации. А для облегчения перемещения и установки на рабочее место ферментатор оснащен 4-мя колесами, два из которых оборудованы стопорами.

Дополнительные характеристики:

- Номинальная потребляемая мощность, кВт: 3.5
- 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

Документация для ФТ-100П

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Ферментатор АВАТ (АБАТ) ФТ-100П 11000005518

Длина, мм	760
Ширина, мм	1350
Высота, мм	1596
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	3.5
Вес нетто, кг	268
Артикул производителя	11000005518

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Ферментатор АВАТ (АБАТ) ФТ-100П 11000005518



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>