

Коммерческое предложение от 21.11.2024

Ферментатор для закваски Jac Tradilevain TL40

Цена с НДС: 1 675 101 руб.

Артикул: **533661**

Под заказ



Гарантия	60 мес.
Страна-производитель	Франция
Ширина, мм	890
Глубина, мм	500
Высота, мм	1126
Вес (без упаковки), кг	200
Вес (с упаковкой), кг	230

Ферментатор [Jac Tradilevain TL40](#) предназначен для приготовления, хранения и регулирования температуры закваски на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена панелью управления, позволяющей контролировать и настраивать конфигурацию циклов смешивания, ферментации и консервации и информировать пользователя о процессе прохождения циклов. Кювета, нож, палец датчика, кран и крышка выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Эксклюзивная система смешивания - программное управление для обеспечения идеального процесса перемешивания
- Холодильная установка позволяет контролировать температуру
- Уплотнение кюветы: ЭПДМ
- Смешивание происходит с помощью встроенного погружного винта, обеспечивающего однородность и стабильность массы
- 2 сливных крана:
 - Верхнее отверстие для сохранения минимального резервного объема закваски
 - Нижнее отверстие для полного слива
- Герметичная крышка со съёмным уплотнением, препятствующая доступу кислорода (анаэробные условия) и полностью открывающаяся для загрузки муки и горячей воды

Характеристики:

- Объем:

- Общий: 80 л
- Полезный: 40 л
- Материнская закваска: 12 л
- Напряжение: 380 В
- Мощность: 1,6 кВт
- Уровень шума: ниже 75 дБ(А)
- Габариты: 500x890x1432 мм
- Высота с открытой крышкой: 1840 мм
- Габариты в упаковке: 590x1040x1640 мм
- Вес: 200 кг
- Вес с упаковкой: 245 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.