

Описание товара Ферментатор Jас TL 40



Описание

Ферментатор **Jас TL 40** предназначен для приготовления, хранения и регулирования температуры закваски на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена сенсорным экраном, встроенным калькулятором, аэробным клапаном, обеспечивающим подачу кислорода, боковыми ручками и большими колесиками с тормозом. Корпус и все остальные элементы полностью выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Automix: автоматическая система управления перемешиванием в зависимости от уровня активности ферментации
- Variospeed: автоматическое регулирование скорости перемешивания в зависимости от объема закваски
- Система смешивания с погруженными лопастями: минимальное обслуживание, предотвращение вырождения закваски
- Холодильная группа: контроль температуры закваски во время различных производственных циклов
- Защита от перелива
- Индивидуально настраиваемая система предупреждения о низком уровне закваски
- Мягкий нагрев: поддержание температуры во время длительных циклов ферментации и регулировка на несколько градусов неточности температуры воды во время обновления
- Герметичное уплотнение крышки резервуара
- Моноблочный резервуар с бортиком: предотвращение попадания загрязнений
- Легкая очистка
- Память содержит 2 рецепта и 6 настраиваемых
- Экран утоплен в корпус и наклонен: максимальная защита и эргономичное использование

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Нагрев: 0,27 кВт
 - Система охлаждения: 0,4 кВт
- Максимальный объем:
 - Общий: 50 л
 - Полезный: 40 л
- Минимальная емкость:
 - Общая: 25 л
 - Полезная: 20 л
- Высота загрузки: 112 см

Характеристики

Объем	80 л
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	570 мм
Глубина	949 мм
Высота	1292 мм
Страна-производитель	Франция

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.