

# Ферментатор

ФТ-40П  
серии CHEF







## ФЕРМЕНТАТОР

предназначен для производства и хранения различных жидких заквасок

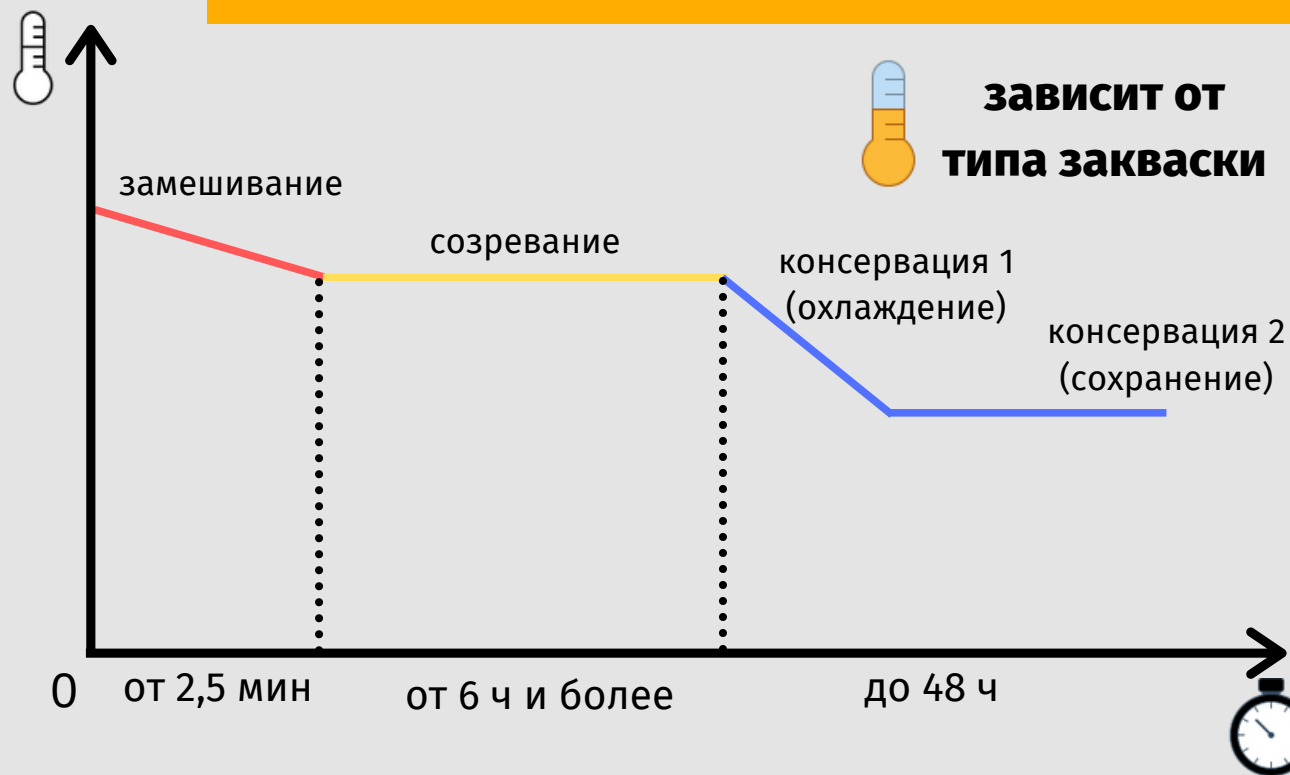
**Применение закваски - возможность получить качественный хлеб с изысканным вкусом и ароматом**

**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-40П серии CHEF



Кювета оснащена:  
• мешалкой (пропеллером)  
• миксером со скребками  
• датчиком температуры  
• мерной шкалой



# ФЕРМЕНТАТОР ФТ-40П

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

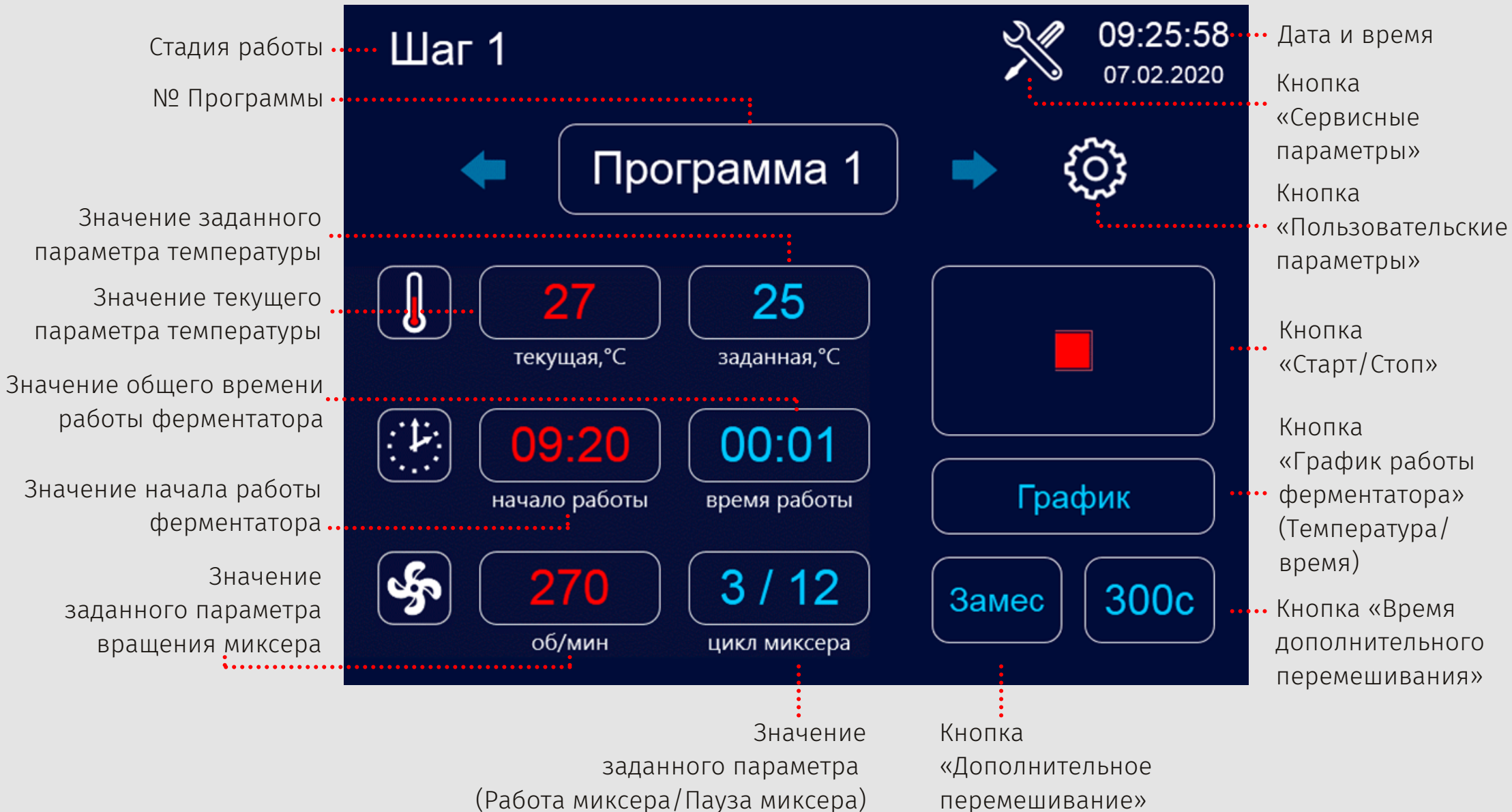
Ключ для молочной муфты служит для быстрой и удобной разборки и сборки верхнего ручного крана и перестановки его на нижнее положение

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-40П







## 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-40П



Возможность **настраивания конфигурации** (программирование) циклов смешивания, ферментации и консервации



**Мешалка (пропеллер)** усилена за счет миксера со скребками



Поддержание заданной температуры осуществляется как за счет **охлаждения (до +6°C)**, так и **нагрева (до +35°C)**

## Цена в 1,5-2 раза ВЫГОДНЕЕ

**Ферментатор  
АВАТ**



**Зарубежный  
аналог**