

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Ферментатор для закваски Jac Tradilevain TL40

Цена с НДС: 1 563 526 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 <u>Jac Tradilevain TL40</u> 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 гомогенность и стабильность массы
- 2 сливных крана:
 - Верхнее отверстие для сохранения минимального резервного объема закваски
 - Нижнее отверстие для полного слива
- Герметичная крышка со съемным уплотнением, препятствующая доступу кислорода (анаэробные условия) и полностью открывающаяся для загрузки муки и горячей воды

Характеристики:

Объем:

Общий: 80 лПолезный: 40 л

• Материнская закваска: 12 л

Напряжение: 380 ВМощность: 1,6 кВт

Уровень шума: ниже 75 дБ(А)Габариты: 500х890х1432 мм

• Высота с открытой крышкой: 1840 мм • Габариты в упаковке: 590x1040x1640 мм

• Bec: 200 кг

• Вес с упаковкой: 245 кг

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