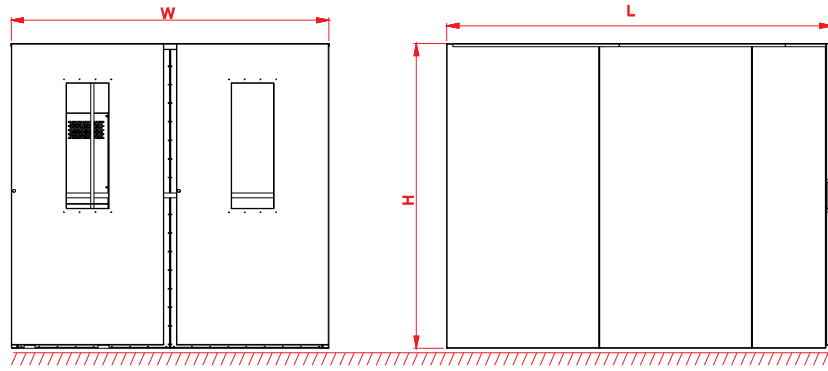


Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Шкаф расстойный



Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMFP 2	PMFP 4
Araba sayısı (tava arabası) Number of trolley (tray trolley) Количество тележки (тележка стеллажная)	adet pcs шт.	2	4
Boyutları (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Габаритные размеры (W x L x H)	PMDF 50	163x135x185	163x220x185
	PMDF 100	163x135x185	163x220x185
	PMDF 150	163x135x201	163x220x201
	PMDF 200	210x153x201	210x255x201
Kapı sayısı Number of doors Количество дверей	adet pcs шт.	2	2



Fermentasyon odaları klima cihazı ile birlikte kullanıldığında içindeki nem ve ısıyı muhafaza eder ve şekil verilen hamurun mayalanarak kabarmasını sağlar. Kapıda bulunan pencerelerle hamur çok rahat takip edilmektedir. İstenilen ebat ve ölçülerde imal edilmektedir. Ekmek üretimi için hazırlanan hamurlar mayalandırma kabinine konularak hamurun gelişmesi sağlanır. Bu işlem, dış ortamdaki yalıtılmış içerisi gerekli nem ve ısı şartlarına uygun bir yerde yapılır. Mayalandırma kabinleri paslanmaz çelikten veya paslanmayan ve çürüme özelliği olmayan PVC kaplama malzemelerden imal edilmektedir. Bu sayede uzun ömür ve kolay temizleme imkanları sunulmuştur. Fermentasyon odası içindeki buhar ve ısı ayarı odanın dış duvarına monte edilmiş kontrol panosu sayesinde ayarlanabilmektedir.



Fermentation cabinet protects the humidity and temperature which exists in the room due to using climator unit and moisturizing equipment. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. This final fermentation cabinet is necessary for the fermentation process of the dough. The dough which is divided for making bread should be kept inside this cabinet and required heat and humidity must be supplied in to fermentation cabinet. It is made of stainless steel or PVC covered material which gives hygienic environment for dough. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. The humid and heat inside the cabinet can be seen and controlled on control box.



Расстойные камеры предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок. Окончательная расстойка – это период интенсивного брожения сформованных тестовых заготовок перед выпечкой. В процессе образования тестовой заготовки нарушается пористая структура теста и почти полностью удаляется диоксид углерода. Расстойные камеры используются для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста. Для улучшения процесса расстойки и обеспечения равномерности, использована система принудительной циркуляции воздуха (вентилятор). Полностью выполнен из нержавеющей стали или ПВХ. По желанию заказчика могут изготавливаться различных размеров с полиуретановой панелью.