SITEP™

Italian Bakery Solutions

Технологии ферментации для натуральной закваски

Versioni AFTC da 40 a 120 litri per produzioni industriali, con sistema di pesatura a celle di carico e innovativo programma per il salto festivo

Модели AFTC от 40 до 120 литров для предприятий небольшой и средней производительности с системой взвешивания и инновационным программированием для нерабочих дней

Versioni AFT da banco per piccole produzioni e per esibire la qualità ai clienti

Модели AF для малых предприятий для демонстрационных целей

Il fermentatore che pesa da solo (AFTC)
AFTC calcola in tempo reale la quantità di lievito naturale all'interno della vasca e aiuta a dosare gli ingredienti in fase di inserimento.

Segue i tuoi fabbisogni produttivi (AFTC)
Quando la produzione desiderata è dimezzata, il fermentatore offre una configurazione dinamica attraverso la funzione mezzo carico'.

Si prende cura del lievito durante il salto festivo (AFTC)
Il software include una funzione innovativa per conservare il potere di lievitazione nelle pause festive.

Cicli di fermentazione no-stop (AFTC)
AFTC ha un esclusivo programma automatico a 4 fasi 'Miscelazione - Fermentazione - Intermedio (optional) - Conservazione'. Grazie al coperchio removibile permette di accedere alla vasca senza alcuna barriera semplificando le operazioni di carico e pulizia.

Tecnologia di miscelazione Inverter (AFTC)
La massa di lievito naturale presenta caratteristiche chimico-fisiche omogenee in virtù della movimentazione automatica in senso orario e anti-orario indotta dal motore inverter a più velocità e dall'elettro-agitatore.

Esalta la genuinità del pane quando esposto al pubblico
Il fermentatore automatico ha una struttura con pala miscelatrice a vista che mette in luce il processo di produzione del lievito naturale. Inoltre, il telaio di design in acciaio inox (di serie nelle versioni AFTC), rende la macchina ideale da esporre valorizzando al meglio la genuinità del tuo pane.

Migliora la digeribilità dei prodotti
Il fermentatore automatico consente di ottenere lieviti naturali costantemente rinnovati con dosaggi controllati di acqua e farina la cui azione prolungata dona all'impasto del pane un effetto rilassante più soffice ed esteso, migliorando la digeribilità riducendo drasticamente gli effetti dell'intolleranza al lievito.

Migliora la resistenza del pane a muffe e batteri
Il monitoraggio del grado di acidità del lievito grazie al pH-metro in dotazione consente un processo di fermentazione rigoroso e lineare. Questo equilibrio controllato renderà l'impasto del pane più resistente a muffe e batteri filanti.

Specifiche tecniche
- temperatura di esercizio: + 2°C / + 35°C
- tensione: 220V-1-50Hz

*Ферментаторы **AFTC** с системой взвешивания*
AFTC вычисляет в реальном времени объём натуральной закваски в резервуаре и дозирует любой ингредиент во время включения.

Соответствие производительности пекарни
Когда необходимо уменьшить объём на половину, ферментатор AFTC предложит воспользоваться функцией «половинной загрузки».

Деликатное хранение закваски во время праздничных и выходных дней: программное обеспечение моделей ***AFTC*** включает инновационную функцию консервации закваски в периоды временного простоя.

*Непрерывный цикл ферментации для моделей **AFTC***
AFTC имеет эксклюзивную 4-ступенчатую автоматическую программу «Смешивание - Созревание - Промежуточный этап (опционально) - Консервация». Благодаря съёмной крышке доступ к резервуару совершенно свободный, что упрощает любые операции по загрузке ингредиентов и очистке.

Технология перемешивания при помощи инвертора для моделей AFTC: натуральная закваска получается однородной, обладающей гомогенными химическими и физическими свойствами, благодаря автоматическому движению по и против часовой стрелки электрической мешалки, оснащенной многоскоростным инвертерным двигателем.

Прекрасная визуализация процесса получения закваски: покажите сущность Вашего хлеба : автоматический ферментатор оснащён прозрачной крышкой, поэтому лопасть для смешивания всегда находится в зоне видимости, таким образом, можно посмотреть процесс производства натуральной закваски. Кроме того, корпус из нержавеющей стали (стандартное исполнение для моделей AFTC) делает машину идеальной для выставок, подчеркивая натуральность технологии приготовления Вашего хлеба.

Улучшенное усвоение хлебобулочных изделий
При помощи ферментатора можно получать постоянно обновляемую натуральную закваску с контролируемой дозировкой воды и муки. Это позволяет хлебному тесту "отдохнуть", делая его более мягким и растянутым, улучшая его усвояемость и резко снижая возможные последствия от непереносимости дрожжей.

Повышенная устойчивость хлеба к плесени и бактериям
Благодаря входящему в комплект pH-метру, мониторинг уровня кислотности дрожжей обеспечивает точный и линейный процесс брожения, что делает хлебное тесто более устойчивым к плесени и бактериям.

Технические данные:
- рабочая температура: + 2°C / + 35°C
- напряжение: 220В,1-50Гц

Технические характеристики

Модель *Model*	Объём *Tank* (л)	Полезный объём (л)	Загрузка 1/2 объёма (л)	Мощность *Power* (Вт)	Габариты *Dimensions* (см)
AFT 5 L	5	4	-	450	26x43x65h
AFT 5+5 L	5 + 5	4 + 4	-	950	45x44x65h
AFTC 40 L	50	40	20	1400	60x70x120h
AFTC 80 L	100	80	40	1600	70x70x120h
AFTC 120 L	150	120	60	1600	70x70x130h