

Котел для производства шоколадной глазури



Полтава, Україна

Применяются для механизации приготовления заварного теста, рисовых, кукурузных смесей, сахарного, сахаро-паточного и сахаро-агарового сиропов (джем, мармелад, инвертный сироп, суфле, помадка, подварка) в кондитерской промышленности; различных соусов, пищевых смесей и аналогичных пищевых эмульсий.

Котел варочный представляет собой оборудование, функция которого состоит в нагревании и подержании высокой температуры содержимого, необходимой для кипячения и варки. Изготавливается из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что позволяет быстро добиваться нужной температуры содержимого и получать продукт высокого качества. Снаружи котел термоизолирован и облицован.

Варочный котел состоит из бака с воздушной прослойкой между наружными и внутренними стенками смесителя. Между двумя емкостями находится подогретое масло, которое не дает продукту подгореть или прилипнуть к внутренней варочной поверхности (принцип действия водяной бани). Внутри расположена рабочая лопасть с фторопластовыми скребками. Извлечение готового продукта легко осуществляется при помощи механизма, который опрокидывает бак. Кроме того, может быть предусмотрена защитная решетка в целях соблюдения техники безопасности.

Управление работой мешалки, температурными режимами осуществляется автоматически с помощью электронного прибора, установленного в электрическом щите управления и автоматики.

Благодаря своим рабочим качествам наш варочный котел является необходимым оборудованием для современных кондитерских, кафе, ресторанов.

Price: **30 000 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Хитько Юрий

0677409647