

Корпусная камера вакуумного охлаждения хлеба КФТЕХНО (Россия).



Москва, Россия

Предназначается для вакуумной обработки хлебобулочных и кондитерских изделий с целью сокращения времени охлаждения на 98% и повышения уровня потребительских свойств и качеств выпускаемой продукции.

Преимущества камеры вакуумного охлаждения:

- сокращение времени охлаждения (с температуры 96оС внутри до 30оС за 4-8 минут);
- уменьшение площадей для охлаждения и фасовки хлеба;
- улучшение внешнего вида и увеличение его объема;
- уменьшение бактериальной обсемененности хлеба перед упаковкой;
- продление сроков годности готовой продукции за счет отсутствия «свободной влаги» в хлебе.

Принцип работы основан на зависимости температуры кипения воды от атмосферного давления. В вакуумной камере, в которую помещено горячее хлебобулочное изделие, при помощи вакуумного насоса создается пониженное давление, при этом вода в изделии начинает кипеть и интенсивно испаряться, забирая с собой тепловую энергию и излишки влаги. Таким образом, в течение 4-8 минут хлеб быстро остывает с 96 до 30оС. Такая скорость охлаждения позволяет преодолеть критический этап температуры от 70 до 35 оС, при котором происходит активное формирование бактерий, что может в дальнейшем привести к образованию плесени. Влажность в хлебе после вакууммирования на 2% меньше, чем влажность хлеба, остывшего обычным способом.

Камера способна за один цикл охладить до 200 кг продукции. Хлеб при этом увеличивает объем и имеет хрустящую гладкую корочку, равномерную пористость, правильную форму.

Свяжитесь с нашими менеджерами они помогут подобрать оптимальные варианты под решение Ваших задач. Желаем приятных покупок!

Цена: **1 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

ООО КФТЕХНО Алексей

+7 (499) 503-77-55

**249070, Калужская область,
Малоярославецкий район, село
Маклино, ул. Промышленная,
д. 5.**