

ROZROST I FERMENTACJA KĘSÓW CIASTA W WARUNKACH KONTROLOWANYCH

W KAŻDEJ CHWILI MOŻNA PRZERWAĆ PROCESY OBNIŻAJĄC TEMPERATURĘ I WILGOTNOŚĆ KĘSÓW BY Z KOLEI W ODPOWIEDNIM CZASIE PONOWNIE KONTYNUOWAĆ ROZROST I FERMENTACJE KĘSÓW POWRACAJĄC DO WŁAŚCIWEJ TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI KĘSA.

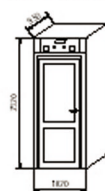
O ZASTOSOWANIU KOMORY KONTROLOWANEJ FERMENTACJI DECYDUJE PRZED W SZYBOKIM CZYNNIK FINANSOWY. W TEN SPOSÓB MOŻNA DOSTOSOWAĆ PROCES TECHNOLOGICZNY DO OKREŚLONEGO HARMONOGRAMU CZASOWEGO PRODUKCJI ELIMINUJĄC DODATKOWY NAKŁAD PRACY LUDZKIEJ, CZY NADGODZINY.

ZALETY

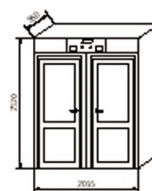
- NOWOCZESNY PULPIT STEROWNICZY NA FRONCIE KOMORY
- NIEZALEŻNE NASTAWIANIE TEMPERATURY I WILGOTNOŚCI W KOMORZE
- WYSOKOWYDAJNY I TRWAŁY AGREGAT PAROWNICZY
- SCHŁADZANIE I UTRZYMANIE PIECZYWA +2 DO -2ST CELSIJUSA.
- PODGRZEWANIE PIECZYWA DO 85% WILGOTNOŚCI



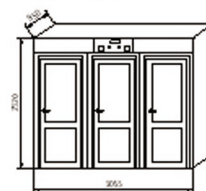
Na 1 wózek



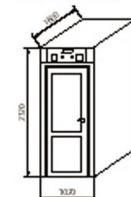
Na 2 wózki



Na 3 wózki



Na 2 wózki



Na 4 wózki

