ФЕРМЕНТАТОРЫ
СЕРИЯ M



Ферментаторы Apach Bakery Line – это высокотехнологичные машины, способные производить и сохранять жидкие натуральные закваски с возможностью максимально точно контролировать время и температуру. Машины предназначены для удовлетворения профессиональных требований пекарей и кондитеров и были построены в соответствии с рядом важных решений, облегчающих использование: съемный кран, упрощающий выполнение операций по выгрузке закваски; съемные инструменты, облегчающие очистку; пылевой фильтр для защиты холодильного агрегата и электронный дисплей для программирования фаз приготовления и хранения закваски.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Контроль температуры продукта и чаши с помощью датчиков
- Дисплей с постоянным отображением температуры продукта и контроль длительности каждой фазы
- Защита программного обеспечения: в случае перепада электроэнергии программа продолжит выполнять цикл с того момента, когда цикл был прерван
- Визуальная и акустическая сигнализация
- Автоматический контроль температуры холодильного агрегата / нагревательного элемента
- Деликатное изменение температурного режима при охлаждении / нагреве продукта
- Переменная скорость вращения месильного органа инструмента с инвертором
- Остановка смешивания в случае передозировки муки
- Датчик положения крышки останавливает двигатель при открывании

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Рабочая емкость с антиобледенительной системой
- Съемный смеситель со скребком
- Сливной патрубок 2,5 дюйма из нержавеющей стали, съемный для очистки
- Защита чаши прозрачным оргстеклом с решеткой
- Пылевой фильтр для холодильной установки

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ M

Модель	Емкость теста	Емкость полезная	Объем дежи	Мощность	Напряжение	Вес	Габариты		
							Длина	Ширина	Высота
	кг	кг	л	кВт	В	кг	мм	мм	мм
M15	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120	100	80	120	2	220	252	870	990	1530
M15 TOUCH	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30 TOUCH	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120 TOUCH	100	80	120	2	220	252	870	990	1530

FERMENTERS

M SERIES



Fermenter for liquid natural yeast Apach Bakery Line – is a technological machine that is able to generate and preserve liquid natural yeast, featuring time and temperature control programs. This innovative machine allows you to work natural yeast more easily, obtaining a product that is consistently uniform, fragrant and digestible.
M series was designed to fulfil the professional demands of bakers, patisserie chefs and pizza chefs and was built according to a number of important solutions that facilitate use: a removable tap that makes it easier to perform yeast removal operations; removable tools that facilitate cleaning; dust filter to protect the chiller unit and electronic display to program the processing phases.

STANDART EQUIPMENT

- Product and bowl temperature control by means of probes
- Display with constant product temperature and time control of each phase
- Software interventions in the event of a blackout
- Visual and acoustic alarms
- Automatic fridge/heating element temperature control
- Thermal gradients for product temperature rise/drop
- Variable tool speed with inverter removable and provided with scraper
- Mixing tool block in the event of an overdose of flour
- Bowl guard hinges with brake

DETAILS

- Bowl inside wall with anti-ice system
- Removable mixing tool with scraper
- Inox tap of 2” ½ removable for cleaning
- Bowl guard of transparent plexiglass with ventilation grid
- Dust filter for refrigeration unit

THE LINEUP M SERIES

Model	Production capacity	Useful capacity	Bowl capacity	Power	Voltage	Weight	Dimensions		
							Length	Width	Height
	kg	kg	L	kw	V	kg	mm	mm	mm
M15	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120	100	80	120	2	220	252	870	990	1530
M15 TOUCH	14	10	17	0,6	220	74	540	960	680
M30 TOUCH	25	17,5	30	1	220	107	650	770	1170
M120 TOUCH	100	80	120	2	220	252	870	990	1530