

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ ОТЛОЖЕННОЙ РАССТОЙКИ MIRATEK PRF-T



Расстоечная камера с отложенной ферментацией **MIRATEK PRF-T** предназначена для контроля процесса брожения теста, позволяя пекарям и кондитерам замедлять или регулировать процесс расстойки. Это оборудование создает оптимальные условия температуры и влажности, что особенно важно для производства хлебобулочных изделий с улучшенным вкусом, текстурой и ароматом.

Основные задачи расстоечной камеры с отложенной ферментацией:

- **Замедление брожения** – позволяет тесту «отдохнуть» в холодных условиях, предотвращая преждевременное перерастание.
- **Гибкость в производственном процессе** – тесто можно приготовить заранее и выдержать его в оптимальных условиях до нужного момента выпечки.
- **Улучшение качества изделий** – за счет длительной ферментации улучшается вкус, пористость и структура теста.
- **Автоматизация процесса** – камера может работать в заданном режиме, исключая необходимость постоянного контроля со стороны пекаря.

Чаще всего такие камеры применяются на пекарнях, кондитерских производствах и в заведениях общепита, где важно сохранять стабильное качество продукции при высоких нагрузках.

Отличительной особенностью расстоечных шкафов **MIRATEK PRF-T** является возможность снижения температуры в камере ферментирования до минус 15С°, что позволяет полностью остановить процессы брожения. И выдерживать тестовые заготовки в камере от нескольких часов до нескольких дней.

Преимущества:

- Дверь из термостойкого ударопрочного стекла;
- Внутренняя теплоизоляция стенок;
- Высокопроизводительный надежный парогенератор;
- Мощная холодильная установка;
- Расстойная камера из нержавеющей стали .

Модель	Количество тележек (600x800)	Установленная мощность	Температурный режим	Габариты Ш×Г×В	Вес	Цена
	шт.	кВт	С°	Мм	кг	(USD)
PRF-T2	2	2,7/5	-15 ~ 60	1920×1330×2290	450	12 750
PRF-T4	4	2,7/7	-15 ~ 60	1920×2030×2290	580	14 750