



Jogurtovač vychází konstrukčně z oblíbených parních varných komor řady UNIPAR a je zařízením s elektrickým topením a chladicí jednotkou, řízené nastavitelným časem a teplotou v pracovní komoře. Jogurtovač J3 je určen k fermentaci mléčných kultur ve sklenicích, které se vyrovnávají na zavážecí vozík.

Jogurtovač J3 je sestaven ze dvou hlavních částí, fermentační/chladicí komory a vozíku s výsuvnými platy.

Zařízení je vhodné pro výrobu farmářských jogurtů. Pracovní cyklus spočívá v ohřátí jogurtů na požadovanou teplotu a její udržení po nastavený čas. Po uplynutí nastaveného času se spustí chlazení komory. Velkou výhodou tohoto zařízení je, že po fermentaci se s jogurty nehýbe a jsou bez manipulace ochlazovány. Tím je docíleno vyšší kvality jogurtů.

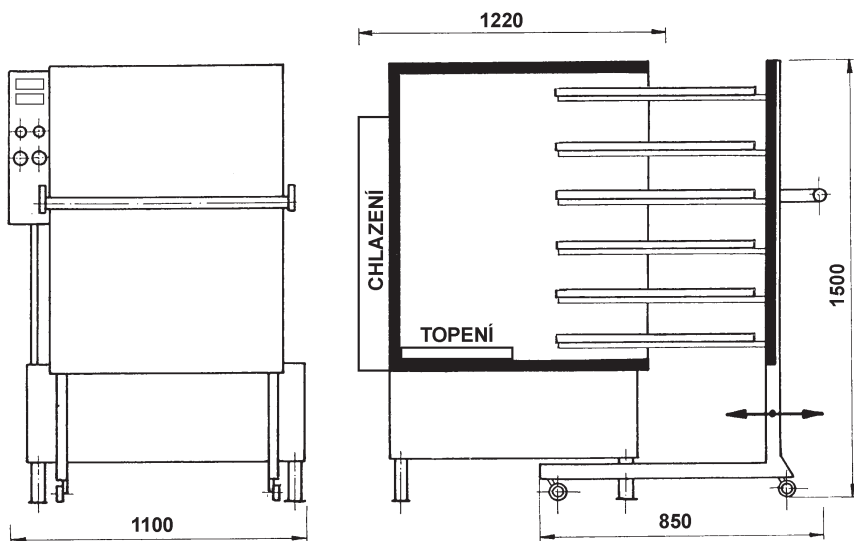


Technické parametry:

Rozměry: šířka x hloubka (vč. zasunutého vozíku) x výška	mm	1100 x 1220 x 1500
Rozměry vozíku: šířka x hloubka x výška	mm	785 x 850 x 1500
Rozměry úložného platu	mm	650 x 530 x 20
Celková úložná plocha	m ²	6 plat x 0,34 ≈ 2
Pracovní teplota	°C	10 až 60
Jmenovité napětí 1N~	V / Hz	230 / 50
Jmenovitý příkon maximální	kW	3
Doba pracovního cyklu		1 minuta až 99 hodin a 99 minut
Celková hmotnost	kg	310

Objednací kód:
4100 1675 8463 0001

Obsah dodávky:
- vlastní komora - 1 ks
- zavážecí vozík - 1 ks
- plato s okrajem - 6 ks



Zadní pohled



Zavážecí vozík