

Особенности котла

Универсальный котел для варки «DITHERM TOUCH» производства Германия — это профессиональное оборудование, которое выделяется среди аналогов безопасностью, надежностью конструкции и привлекательным дизайном. Котел создан по технологии «Cook&Chill» («Готовь и Охлаждай»). Одним из достоинств данного аппарата является функция распределения температуры смеси во время нагревания, которая дает возможность контролировать процесс приготовления продукта.

Используя этот варочный котел, можно готовить продукт без пригорания. При необходимости агрегат быстро охлаждает смесь от температуры кипения до +3 градусов. Иными словами, вы можете готовить продукт и охлаждать его в одной и той же емкости. Это действительно универсальный котел, так как он подходит для изготовления кремов, конфитюра, заварного теста, джема и шоколада, термостабильных начинок, супов и т.д.

Варочный котел «DITHERM TOUCH» можно использовать в условиях небольшого пищевого производства, в кондитерском цехе и на крупном промышленном предприятии. При необходимости варочное оборудование применяют для хранения сиропов и джемов в течение пяти дней после их приготовления. При хранении продукт требует постоянного охлаждения.

Применение универсального варочного котла позволяет производить продукты, в которых максимально сохраняются и раскрываются их натуральные свойства. Котел рассчитан на изготовление продуктов без применения консервантов и улучшителей вкуса. Оборудование оснащено циклической системой, благодаря которой продукт не кристаллизуется и не карамелизуется. За счет того, что температура в варочном котле повышается и понижается плавно, продукт сохраняет свой естественный цвет и вкусовые качества.

Варочный котел «DITHERM TOUCH» обладает вогнутым днищем, что гарантирует равномерное смешивание всех ингредиентов. Часть продукта, которая оседает на стенках котла, пригодна для дальнейшей переработки. Все элементы изделия производятся из качественной нержавеющей стали. Аппарат может работать при 10%-й загрузке. В котле есть специальный защитный кран, который в зависимости от размера котла имеет диаметр 80 либо 150 мм, а также специальная мешалка, которая способна перемешивать даже вязкие смеси. Применять варочный котел можно для выполнения широкого спектра задач, так как он имеет 99 программ.

Если вас заинтересовал универсальный варочный котел немецкого производства, вы можете купить его в нашей компании по привлекательной цене. Наша компания специализируется на продаже профессионального оборудования для кондитерского и хлебопекарного производства. Мы сотрудничаем с ведущим производителем варочных котлов и готовы поставить вам аппараты, которые будут лучшим образом выполнять поставленные перед ними задачи.

При желании вы можете не только приобрести у нас оборудование для приготовления кондитерских масс, но и заказать услугу технологической поддержки от европейского производителя. Если вы не знаете, какое оборудование подойдет вашему производству, как его установить и как правильно использовать,

мы готовы предоставить вам профессиональные консультации, оказать высококвалифицированную технологическую поддержку и помощь. С нами вы сможете в кратчайшие сроки наладить эффективный и безопасный выпуск кремов, джемов и сиропов, наличие которых в ассортименте будет выгодно отличать вас от конкурентов.