



Jogurtovač vychádza konštrukčne z obľúbených parných varných komôr radu UNIPAR a je zariadením s elektrickým kúrením a chladiacou jednotkou, riadené nastaviteľným časom a teplotou v pracovnej komore. Jogurtovač J3 je určený k fermentácii mliečnych kultúr v pohároch, ktoré sa ukladajú na zavážací vozík.

Jogurtovač J3 je zostavený z dvoch hlavných častí: z fermentačnej (chladiacej) komory a vozíka s výsuvnými plátmi.

Zariadenie je vhodné pre výrobu farmárskych jogurtov. Pracovný cyklus spočíva v ohriatí jogurtov na požadovanú teplotu a jej udržaní po nastavený čas. Po uplynutí nastaveného času sa spustí chladenie komory. Veľkou výhodou tohto zariadenia je, že po fermentácii sa s jogurtmi nehýbe a sú bez manipulácie ochladzované. Tým je docielené vyššej kvality jogurtov.

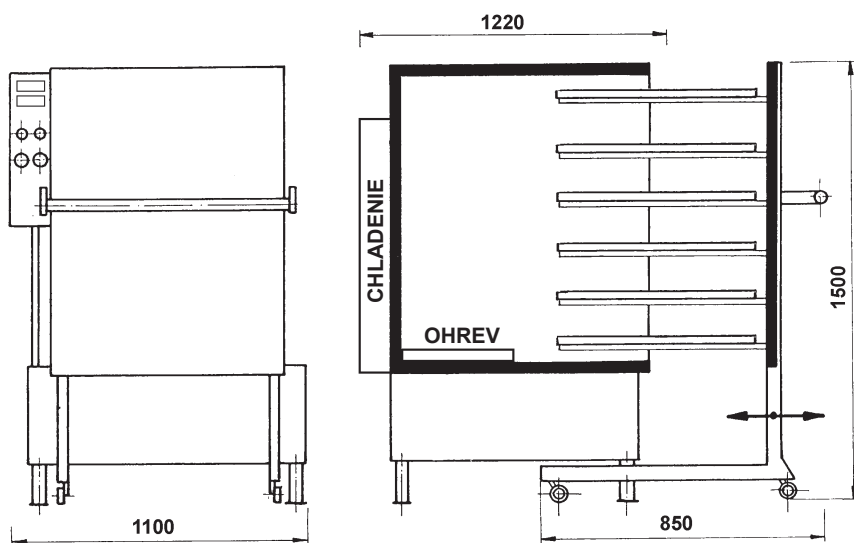


### Technické parametre:

Rozmery: šírka x hĺbka (vr. zasunutého vozíka) x výška	mm	1100 x 1220 x 1500
Rozmery vozíka: šírka x hĺbka x výška	mm	785 x 850 x 1500
Rozmery úložného plátu	mm	650 x 530 x 20
Celková úložná plocha	m <sup>2</sup>	6 plátov x 0,34 ≈ 2
Pracovná teplota	°C	10 až 60
Menovité napätie 1N~	V / Hz	230 / 50
Menovitý príkon max.	kW	3
Doba pracovného cyklu		1 minúta až 99 hodín 99 minút
Celková hmotnosť	kg	310

**Objednávací kód:**  
4100 1675 8463 0001

**Obsah dodávky:**  
- vlastná komora - 1 ks  
- zavážací vozík - 1 ks  
- plátov s okrajom - 6 ks



Zadný pohľad



Zavážací vozík