



BFI



Armadio di lievitazione e fermalievitazione

Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo garantita dai sistemi di programmazione e controllo, questo armadio può essere utilizzato come ferma lievitazione, cella di lievitazione, congelatore, armadio frigorifero ed è indispensabile nei laboratori artigianali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono lievitati in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno.

Capacità

- Teglie da mm 400x600 per BFI-4060
- Teglie da mm 600x800 per BFI-6080

Principio di funzionamento:

Il ciclo ferma-lievitazione può durare 24,48, o 72 ore ed è suddiviso in cinque fasi:

- 1- abbattimento: all'interno della cella vengono create le condizioni di temperatura negativa ideali per bloccare con sicurezza il processo di lievitazione
- 2- conservazione: in questa fase la temperatura viene mantenuta costante, impedendo la lievitazione del prodotto.
- 3-pre-lievitazione chiamata anche fase di risveglio, permette una graduale ripresa della lievitazione del prodotto
- 4- Lievitazione: l'impostazione di temperature intorno ai +30/+35°C ed una elevata percentuale di umidità, consentono di creare il microclima idoneo per ottenere un prodotto pronto per l'infornamento.
- 5- Dormiglione: terminata la lievitazione, questa fase permette, tramite la riduzione della temperatura, di infornare il prodotto in un arco temporale più lungo.

Tecnologia:

Sistema distribuzione aria: l'aria viene convogliata in una canaletta verticale, posizionata sul fianco sinistro, dotata di apertura con microregolazione. Il sistema di circolazione dell'aria tramite ventilazione canalizzata e indiretta, oltre a garantire una distribuzione uniforme, permette di ottenere una lievitazione omogenea del prodotto senza alcuna differenza tra prima e ultima teglia.

Controllo temperatura a "punto neutro": la possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a -18°C), permette di mantenere una temperatura precisa e fedele a quella impostata, con un conseguente miglioramento nella qualità del prodotto.

Costruzione

• Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC.

Spessore 60 mm. Angoli interni arrotondati

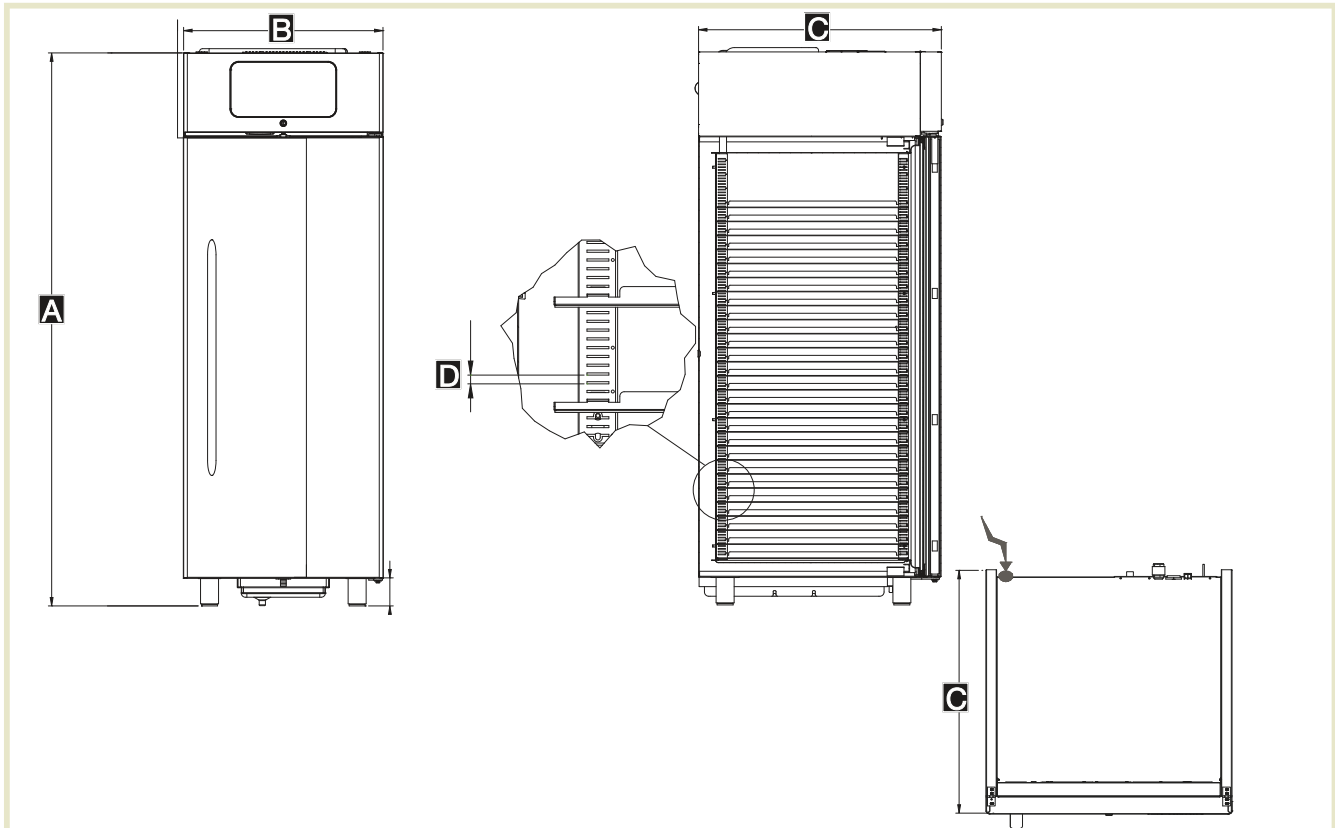
- Guide porta-teglie in dotazione (10 coppie) facilmente agganciabili alla cremagliera, dotate di fermo-corsa.
- Struttura interna: il passo 10 mm consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità. Con passo 50 mm, la capacità è di n° 25 teglie 600 x 400 mm
- Angoli interni perfettamente arrotondati in conformità con la normativa HACCP.
- Piedini regolabili in altezza fino ad un'estensione di 60 mm
- Maniglia dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e chiusura della porta.
- Guarnizioni: lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica
- Unità condensatrice: l'unità condensatrice, posizionata nella parte superiore dell'armadio, garantisce una resa ottimale e riduce i problemi di intasamento del condensatore. Il cruscotto apribile facilita le operazioni di pulizia del condensatore.

Option - Accessori

- Kit aggiuntivo di 5 coppie di guide porta-teglie
- Struttura interna per teglie 460 x 660 mm
- Kit ruote

Configurazione	BFI 4060	BFI 6080
PORTA		
Cerniera destra	■	■
Cerniera sinistra	□	□
Struttura interna		
Per teglie misura 400x600 mm	■	
Per teglie misura 600x800 mm		■
Basamento		
piedini	■	■
Tensione di alimentazione		
220V/1/50 Hz	■	■

■ Standard / □ Optional / □ € Opzione a pagamento



Caratteristiche tecniche	BFI	4060	6080
A	mm	2005-2075	2070-2130
B	mm	710	810
C	mm	870	1045
D	mm	10	10
Capacità teglie 600x400 mm (passo 50 mm) Trays capacity 600x400 mm (pitch 50 mm)		25	50
Capacità teglie 600x800 mm (passo 50 mm) Trays capacity 600 x 800 mm (pitch 50 mm)		/	25
Regolazione passo teglie Tray pitch regulation	mm	10	10
Dimensione ripiano Shelf size	mm	600x400	600x800
Costruzione construction		Acciaio inox Stainless steel	Acciaio inox Stainless steel
Spessore di isolamento Insulation thickness	mm	60	70
Coppie guide in dotazione Shelf size	n°	20	20
Porta reversibile Reversible door		si	si
Temperatura di esercizio Working temperature	°C	-3/+55°	-10°/+35°
Alimentazione elettrica Standard voltage		230V / 1N / 50 Hz	230V / 1N / 50 Hz
Potenza frigorifera Cooling power	W	661	817
Potenza riscaldante Heating power	W	900	2000
Sbrinatori defrosting	Automatici e programmabili a gas caldo Automatic hot gas defrosting		
Gas refrigerante Refrigerant gas		R134a	R404
Controllo umidità Humidity control		65%-95%	65%-95%
Peso netto Net weight	kg	161	215