



FERMENTOLEVAIN™



Máquina de levadura líquida

Las máquinas FERMENTOLEVAIN™ permiten la preparación y la conservación de levadura líquida destinada para ser incorporada en los diferentes tipos de masas finales. La gama incluye dos modelos, FL 80 y FL 140, respectivamente con capacidad total de 75 Kg (útil 60 Kg) y 125 Kg (útil 100 Kg).

FERMENTOLEVAIN™ es apto para los profesionales de la panadería particularmente atentos a la calidad y al sabor del producto final: el uso de levadura líquida en la composición de las masas permite en efecto bajar el tiempo de elaboración, mejorar la miga alveolada del pan y conferir una tolerancia mecánica mayor (blandura y alargamiento). El producto final adquiere un aroma y un sabor particular dependiendo de la proporción de levadura líquida incorporada en la masa.

Características de serie

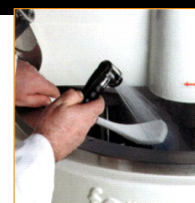
- La cubeta, la unidad frigorífica y el panel de control están montados en una estructura portante en acero electrogalvanizado. La estructura tiene 4 ruedas giratorias (las dos anteriores con freno) y dos empuñaduras ergonómicas en acero inoxidable para facilitar el desplazamiento.
- Revestimientos exteriores en material plástico termomoldeado antichoque, paneles laterales en acero inoxidable.
- Interruptor principal ubicado lateralmente.
- Cubeta y palas en acero inoxidable conformadas para asegurar un mezclado homogéneo y eficaz en todas sus partes. Cada una de las palas se acciona mediante un motorreductor para calibrar la elaboración de la levadura líquida y así evitar su oxidación excesiva.
- La pala principal está provista de un raspador para mejorar la eficacia de la mezcla y evitar unas acumulaciones en las paredes de la cubeta. El desmontaje de las dichas palas es sencillo y rápido.
- La cubeta facilita el llenado ya que se puede verter directamente la harina en la misma a través de su abertura en la parte superior, protegida de una rejilla. Una tapa transparente asegura una buena visibilidad.
- Entrada de agua de la red de distribución o del dosificador/mezclador a través de una unión integrada en la máquina.
- Fermentolevain™ está provisto, de serie, de dos

salidas:

- Salida por la parte superior con válvula de salida de tipo "guillotina", precisa y perfectamente hermética.
- Salida por la parte inferior que permite el vaciado total de la cubeta para las operaciones de limpieza.
- Unidad frigorífica ubicada en la parte baja de la máquina con rejillas anteriores y posteriores para la ventilación. Acceso frontal para las operaciones de mantenimiento. Líquido de refrigerante R404A ecológico.
- Panel de control hermético (grado de protección IP65). Programación sencilla de los tres parámetros de funcionamiento con posibilidad de memorizar los valores: temperatura de fermentación, tiempo de fermentación y temperatura de conservación.
- Dispositivos automáticos para la seguridad operativa y la eficiencia funcional:
 - parada automática del movimiento de las palas y del enfriamiento/calentamiento cuando se abre la rejilla.
 - Avisador acústico en caso de que se olvide la rejilla

Opción

- Dispositivo con "ducha" integrada para las operaciones de limpieza



Opción "ducha" integrada



MODELOS

Descripción

FL 80 Fermentolevain FL 80, capacidad max. 75 kg, Capacidad útil 60 kg

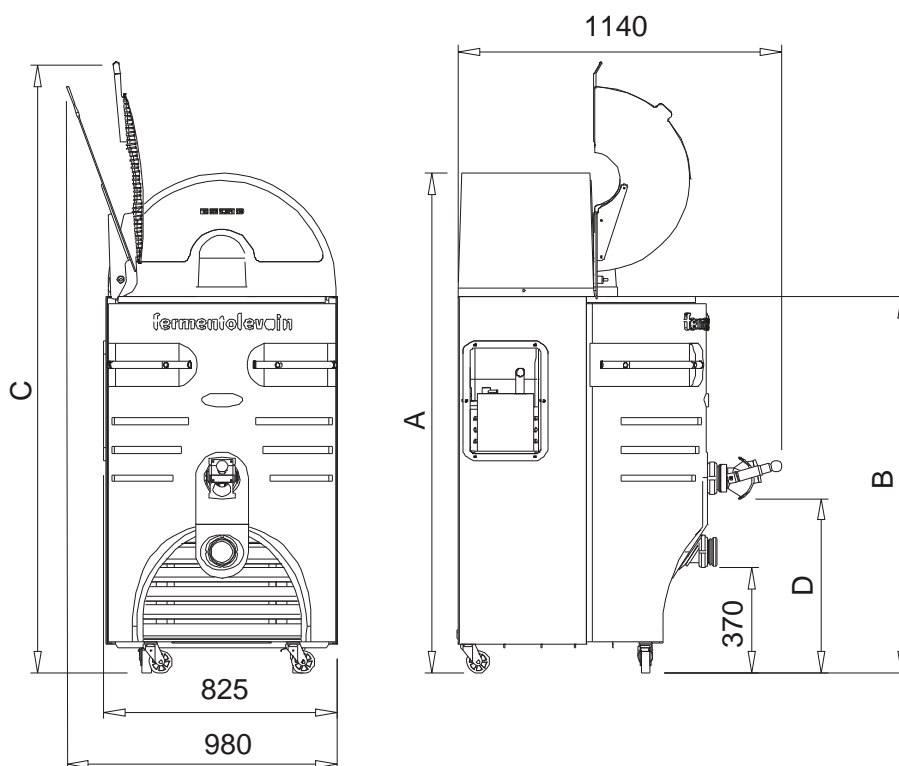
FL 140 Fermentolevain FL 140, capacidad max. 125 kg, Capacidad útil 100 kg

OPCIÓN

Modelo

D/LAV Dispositivo con « ducha » integrada para las operaciones de limpieza

Datos Técnicos



Datos Técnicos	FL 80	FL 140
Dimensiones (mm) y pesos (kg)		
Anchura	825	825
Profundidad		
Profundidad sin válvula	970	970
Profundidad con válvula	1140	1140
Altura	A	1480
Altura de trabajo (carga)	B	1060
Altura con tapa abierta	C	1830
Altura válvula superior	D	515
Altura válvula inferior	370	370

Datos Técnicos	FL 80	FL 140
Peso neto	220	265
Peso bruto	270	315
Embalaje	900x1230x1900	900x1230x1900
Prestaciones (Kg)		
Capacidad máxima	75	125
Capacidad útil	60	100
Capacidad total de la cubeta en litros	140	210
Potencia (kW)		
Potencia eléctrica	1,3	2,2
Conexión eléctrica	3 Ph+N+Gr	