



FERMENTOLEVAIN™



Generatore di lievito liquido

I FERMENTOLEVAIN™ sono apparecchiature che permettono la preparazione e la conservazione di lievito liquido destinato ad essere incorporato nei diversi impasti finali. La gamma comprende due modelli, FL 80 e FL 140, rispettivamente con capacità totale di Kg 75 (utile 60) e 125 (utile 100).

FERMENTOLEVAIN™ è destinato ai professionisti della Panificazione particolarmente attenti alla qualità ed alla gradevolezza del prodotto finale: l'impiego di lievito liquido nella composizione degli impasti, infatti, permette di accorciare i tempi di lavorazione, di migliorare l'alveolatura e di conferire maggiore tolleranza meccanica (sofficietà ed allungamento). Il prodotto finale acquisisce inoltre aroma e sapore particolari a seconda della percentuale di lievito liquido incorporata nell'impasto.

Caratteristiche standard

- Vasca, unità frigorifera e pannello comandi sono compresi in una struttura portante in acciaio elettrozincato, montata su 4 ruote piroettanti (le due anteriori con freno) e munita di due maniglioni inox ergonomici per facilitare la movimentazione.
- Rivestimenti esterni in materiale plastico termoformato antiurto, pannelli laterali inox.
- Interruttore generale posizionato lateralmente
- Vasca e coppia di pale in acciaio inox, conformate per assicurare un mescolamento omogeneo ed efficace in tutte le parti. Ciascuna pala è azionata da un motoriduttore, per calibrare la lavorazione del lievito liquido ed evitarne l'eccessiva ossidazione.
- La pala principale è corredata di raschiatore per migliorare l'efficacia del mescolamento ed evitare accumuli sulle pareti della vasca. Lo smontaggio delle pale risulta semplice e rapido.
- Agevole caricamento della farina, attraverso un'ampia apertura nella parte superiore, protetta da griglia. Un coperchio trasparente assicura una buona visibilità.
- Ingresso dell'acqua proveniente dalla rete idrica o dal dosatore/miscelatore tramite un raccordo integrato nella macchina.
- Fermentolevain™ è corredata di serie di doppia uscita
 - Uscita superiore, con valvola di prelievo del tipo "a ghiottina", precisa e perfettamente ermetica.
 - Uscita inferiore che permette lo svuotamento totale della vasca per le operazioni di pulizia.
- Unità frigorifera posizionata nella parte bassa della macchina

con griglie per la ventilazione anteriori e posteriori. Accesso frontale per le operazioni di manutenzione. Fluido refrigerante R404A ecologico.

- Pannello comandi ermetico (grado di protezione IP65). Programmazione semplice dei tre parametri di funzionamento, con facoltà di memorizzare i valori: temperatura di fermentazione, tempo di fermentazione, temperatura di conservazione.
- Dispositivi automatici per la sicurezza operativa e l'efficienza funzionale:
 - arresto automatico del movimento delle pale e del raffreddamento/riscaldamento all'apertura della griglia
 - Avvisatore acustico in caso di apertura griglia oltre 5 min.
 - Ripresa automatica del ciclo alla chiusura della griglia
 - Sensore che autoregola la velocità di mescolamento in caso di rischio di traboccamento
- Facile accessibilità al quadro elettrico, posizionato nella parte superiore, senza smontare i rivestimenti.
- Alimentazione elettrica: Volt 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta)

Opzione

- Dispositivo per il lavaggio con "doccetta" integrata



Opzione "doccetta" integrata



MODELLI

Descrizione

FL 80 Fermentolevain FL 80, capacità max 75 kg, Capacità utilizzabile 60 kg

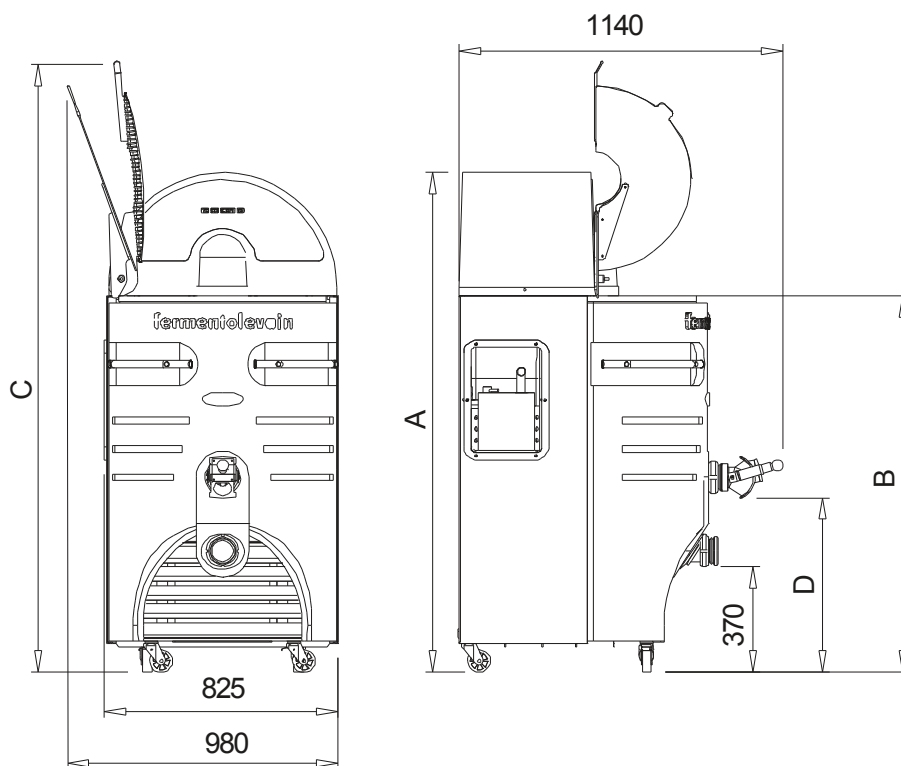
FL 140 Fermentolevain FL 140, capacità max 125 kg, Capacità utilizzabile 100 kg

OPTION

Modello

D/LAV Dispositivo per il lavaggio con « doccetta » integrata

Dati tecnici



Dati tecnici	FL 80	FL 140
Dimensioni (mm) e pesi (Kg)		
Larghezza	825	825
Profondità		
Profondità senza valvola	970	970
Profondità con valvola	1140	1140
Altezza	A	
Altezza di lavoro (carico)	B	
Altezza con coperchio aperto	C	
Altezza valvola superiore	D	
Altezza valvola inferiore		

Dati tecnici	FL 80	FL 140
Peso netto	220	265
Peso lordo	270	315
Imballo	900x1230x1900	900x1230x1900
Prestazioni (Kg)		
Capacità massima	75	125
Capacità utilizzabile	60	100
Capacità tot. vasca, in litri	140	210
Potenza (kW)		
Potenza elettrica	1,3	2,2
Connessione elettrica	3 Ph+N+Gr	