



GL MINI 5-10-20

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Generatore di lievito liquido

I generatori di lievito madre GL MINI-5-10-20 sono apparecchiature concepite per la preparazione e la conservazione di lievito madre da incorporare all'impasto finale in misura variabile dal 15 al 30%, conferiscono fragranza, leggerezza e aroma al prodotto sfornato. Le macchine, per caratteristiche e dimensioni sono particolarmente adatte all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione e pasticceria, per produzioni qualificate di piccoli quantitativi.

Caratteristiche standard

- Struttura e rivestimenti in acciaio inox AISI 304.
- Bocchetta di prelievo antigoccia.
- Elettro-agitatore con raschiatore, pale smontabili per la pulizia.
- Unità frigorifera incorporata, raffreddamento ad aria, liquido refrigerante ecologico
- Centralina digitale per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Testata rimovibile che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.
- Apertura per il controllo visivo e per l'introduzione degli ingredienti tramite coperchio girevole dotato di griglia.
- Il modello da 20 Kg è montato su ruote con supporto girevole.
- I modelli da 5 e da 10 Kg sono da appoggio su banco.

Dati tecnici		GL MINI 5	GL MINI 10	GL MINI 20
Potenza richiesta	kW	0,3	0,5	0,5
Capacità totale della vasca	kg	10	15	33
Capacità totale prodotto	kg	7,5	12,5	25
Capacità utile		5	10	20
Peso	kg	46	58	67
Misure d'ingombro	largxlung xalt	350x450 x450	600x560 x575	470x430 x920
Alimentazione elettrica	Volt	230V 1Ph+N+Gr 50Hz		

N.B.: allacciamento idraulico a carico cliente

MODELLO

Descrizione

GL MINI-5	Generatore di lievito liquido capacità totale vasca kg 10, utile della vasca kg 5.
GL MINI-10	Generatore di lievito liquido capacità totale vasca kg 15, utile della vasca kg 10.
GL MINI-20	Generatore di lievito liquido capacità totale vasca kg 33, utile della vasca kg 20.

1/1 versione 01 gennaio 2017