



GL MINI 5-10-20



Generador de levadura líquida

Los generadores de levadura líquida GL MINI-5-10-20 son un equipo idóneo para la preparación y la conservación de levadura líquida que añadida a la masa final en una proporción variable de 15 a 30% confieren fragancia, ligereza y aroma al producto deshoñado. Las máquinas, por sus características y dimensiones, son particularmente indicadas para el uso en panaderías artesanales y pastelerías así como para una producción de pequeñas cantidades de calidad.

Características estándar

- Estructura y revestimientos de acero inoxidable AISI 304.
- Boquilla de salida con función antigoteo.
- Electro-agitador con raspador y palas desmontables para facilitar las operaciones de limpieza.
- Unidad de refrigeración incorporada, enfriamiento por aire y con líquido de refrigerante ecológico.
- Centralita digital para el control de tiempo y temperatura de maduración y conservación.
- Cabezal removible lo que permite ingresar enteramente en la cubeta para las operaciones de limpieza.
- Abertura para el control visual y para introducir los ingredientes mediante tapa giratoria equipada de rejilla.
- Modelo de 20 kg: equipado con ruedas con soporte giratorio.
- Modelos de 5 y 10 kg: apropiados para apoyo sobre banco.

Datos Técnicos		GL MINI 5	GL MINI 10	GL MINI 20
Potencia absorbida	kW	0,3	0,5	0,5
Capacidad total cubeta	kg	10	15	33
Capacidad total producto	kg	7,5	12,5	25
Capacidad útil		5	10	20
Peso	kg	46	58	67
Dimensiones exteriores	Anchura x Profund. x Altura	350x450 x450	600x560 x575	470x430 x920
Alimentación eléctrica	Voltios	230V 1Ph+N+Gr 50Hz		

N.B.: Conexión a la red de distribución agua a cargo del cliente

MODELOS

Modelo	Descripción
GL MINI-5	Generador de levadura líquida: capacidad total cubeta 10 kg, capacidad útil de cubeta 5 kg.
GL MINI-10	Generador de levadura líquida: capacidad total cubeta 15 kg, capacidad útil de cubeta 10 kg.
GL MINI-20	Generador de levadura líquida: capacidad total cubeta 33 kg, capacidad útil de cubeta 20 kg.