



GL EASY 10-20

NEW

INDUSTRIA 4.0



Generatore di lievito liquido

I generatori di lievito madre GL EASY 10 e 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. Queste macchine, per caratteristiche e dimensioni, sono particolarmente adatte all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione e pasticceria, ristorazioni e pizzeria 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 10 kg è da appoggio su banco.
Il modello da 20 kg è montato su ruote con supporto girevole.



Estrazione lievito madre

MODELLI

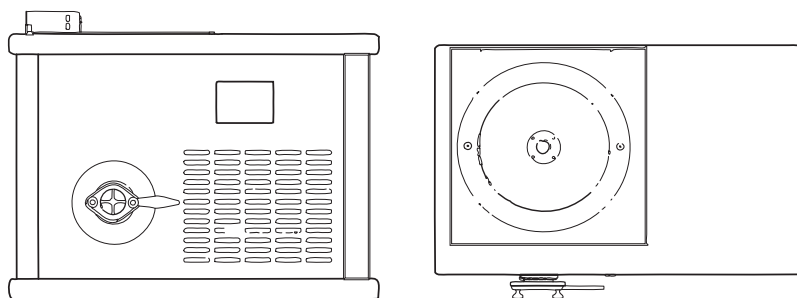
GL EASY 10 (da tavolo)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 kg, utile della vasca 10 kg
GL EASY 20 (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 kg, utile della vasca 20 kg



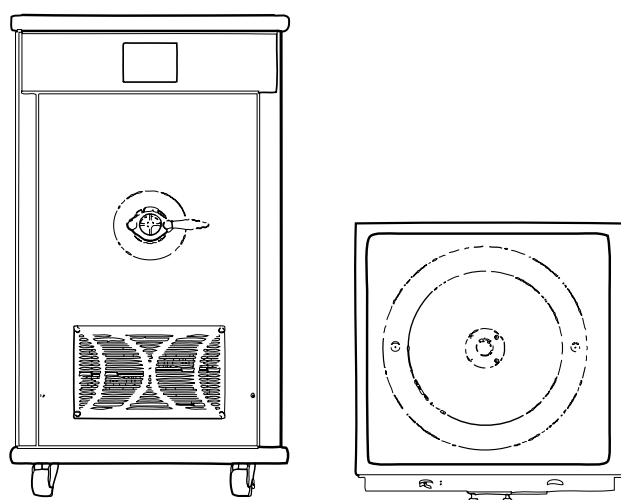
GENERATORI DI LIEVITO LIQUIDO GL EASY 10 - 20

LIQUID YEAST GENERATORS GL EASY 10 - 20

GL EASY 10



GL EASY 20



Dati tecnici / Technical Data		GL EASY 10	GL EASY 20
Potenza richiesta / Required power	kW	0,5	0,5
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	kg	15	33
Capacità totale prodotto / Product total capacity	kg	12,5	25
Capacità utile / Usable capacity		10	20
Massa / Mass	kg	58	67
Misure d'ingombro / Overall dimensions /	largh. x lungh. x alt. L x W x H	610x400x500	490x510x960
Alimentazione elettrica / Power supply	Volt	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz	

N.B.: Allacciamento idraulico a carico del cliente