



EB/FL

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



1/1 versione 00 maggio 2015

Banco ferma lievitazione/lievitazione per pane-pasticceria-biga

EB/FL sono banchi inox di fermalievitazione e lievitazione automatica programmata che vengono impiegati per la lievitazione programmata e differita fino a 72 ore di prodotti di panetteria-pasticceria. Vengono proposti nelle versioni a due-tre-quattro moduli/porta, con ripiano semplice oppure con alzatina. Nell'allestimento per pane-pasticceria i banchi sono corredati di apparecchiatura per la generazione di umidità e di 8 coppie di guide portateglie per ciascun modulo/porta.

Capacità

Teglie da mm 400x600 oppure marne in plastica mm 400x560 (per maturazione della biga).

Caratteristiche

- Porte autochiudenti, apertura a 100°, guarnizioni magnetiche sui 4 lati, maniglie ergonomiche
- Gruppo motocondensante incorporato, gas refrigerante ecologico R134A
- Piedini inox Ø mm 24 regolabili in altezza 150÷200 mm
- Dispositivo automatico di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Possibilità di variare tempi, temperatura ed umidità** del prodotto nelle varie fasi di conservazione o di lievitazione.
- Classe T (temp.amb.=+43°C)
- Tensione Volt 230 monofase 50 Hz
- Temp. di esercizio: -12/+40°C
- Pannello comandi a microprocessore, con funzione di ferma lievitazione programmata, dotato di display di facile lettura, tasti e led distribuiti per semplificare l'operatività.
- Allestimento panetteria-pasticceria, con funzione umidità controllata ogni modulo a porta intera è corredato di guide portateglie a 8 posizioni.
- Allestimento biga, senza funzione umidità: predisposto per l'inserimento di marne da mm 400x600 sovrapposte (n°2 h 260, oppure n° 4 h 130 per modulo porta)

** *umidità solo nella versione pasticceria/pizzeria/panetteria*

Principio di funzionamento:

Le funzioni di ferma lievitazione, oppure semplice lievitazione o maturazione della biga, vengono gestite attraverso il pannello elettronico a microprocessore. La temperatura di esercizio è compresa tra -12/+40°C.

Costruzione

- Costruzione monoscocca, interno ed esterno inox AISI 304 18/10, finitura esterna finemente satinata, angoli arrotondati per una facile pulizia
- Isolamento spessore 50 mm, densità 42 kgm³
- Supporti e montanti inox ad incastro, estraibili senza utensili.

Opzioni/Accessori

- MARNA in plastica mm 600x400xh130 (n° 4 per ogni modulo)
- MARNA in plastica mm 600x400xh260 (n° 2 per ogni modulo)
- Teglie 400 x 600 mm
- Coperchio in plastica per marna mm 410x610xh20

EB/FL

Comando ELETTRONICO	■
Finitura dei pannelli e delle porte:	
Interno Inox/esterno Inox	■
Piano di lavoro	
Piano liscio	■
Piano con alzatina posteriore	□ €
Fluido refrigerante	
R134 A	■
Tensione di alimentazione	
230/Mono/50Hz	■

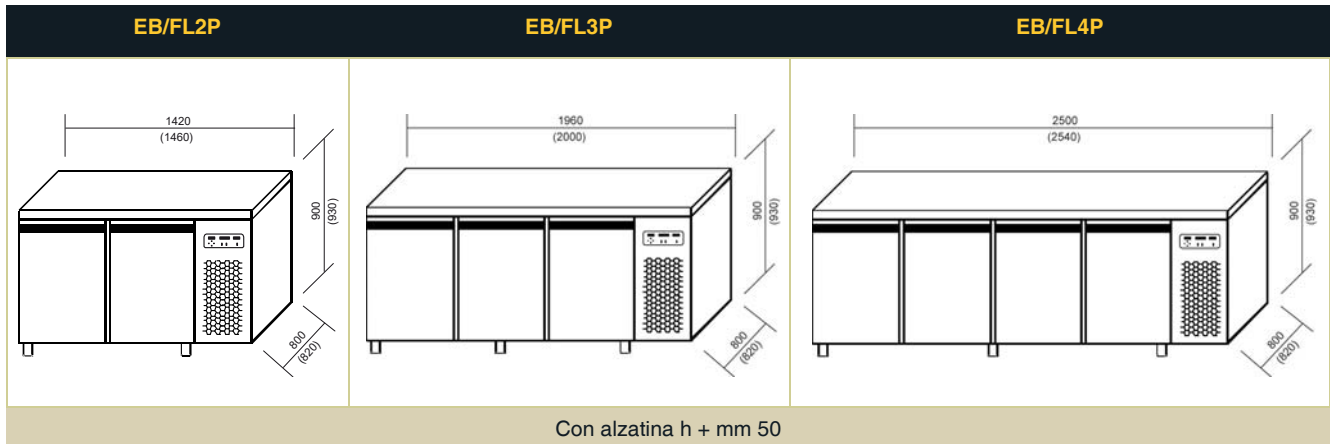
■ Standard / □ Optional / □ € Opzione a pagamento



LEGENDA MODELLI BANCHI FERMALIEVITA

EB/FL	P Pane/pasticceria	2P 2 porte	L Piano liscio
Banco FERMALIEVITA Esmach	B biga	3P 3 porte	A piano con alzatina
		4P 4 porte	

MODELLI :



DATI TECNICI	MOD. 2 PORTE EB/FL2P		MOD. 3 PORTE EB/FL3P		MOD. 4 PORTE EB/FL4P		
	pane/pasticc.	biga	pane/pasticc.	biga	pane/pasticc.	biga	
Capacità	l	444	444	666	666	888	888
Capienza teglie 400x600	n°	16	-	24	-	32	-
Passo teglie	mm	55	-	55	-	55	-
Capienza marni 400x600xh 130	n°	-	8	-	12	-	16
Capienza marni 400x600xh 260	n°	-	4	-	6	-	8
Capacità tot. Biga (indicativa)	kg	-	100	-	150	-	200
Temp. Esercizio	°C	-12°/+40					
Umidità relativa	%UR	55+95	-	55+95	-	55+95	-
Tensione alimentazione	Volt	230V - 1PH+N+Gr - 50 Hz					
Capacità refrigerazione (**)	W	304	304	353	353	441	441
Potenza assorbita	W	360	360	465	465	520	520
Peso	kg	158	158	195	195	230	230

(**) Temp. Evap. -10°C—Temp.cond. +45°C