



BFI



Armadio di lievitazione e fermalievitazione

Grazie all'estrema flessibilità di utilizzo garantita dai sistemi di programmazione e controllo, questo armadio può essere utilizzato come ferma lievitazione, cella di lievitazione, congelatore, armadio frigorifero ed è indispensabile nei laboratori artigianali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono lievitati in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno.

Capacità

- Teglie da mm 400x600 per BFI-4060
- Teglie da mm 600x800 per BFI-6080

Principio di funzionamento:

Il ciclo ferma-lievitazione può durare 24,48, o 72 ore ed è suddiviso in cinque fasi:

- 1- abbattimento: all'interno della cella vengono create le condizioni di temperatura negativa ideali per bloccare con sicurezza il processo di lievitazione
- 2- conservazione: in questa fase la temperatura viene mantenuta costante, impedendo la lievitazione del prodotto.
- 3-pre-lievitazione chiamata anche fase di risveglio, permette una graduale ripresa della lievitazione del prodotto
- 4- Lievitazione: l'impostazione di temperature intorno ai +30/+35°C ed una elevata percentuale di umidità, consentono di creare il microclima idoneo per ottenere un prodotto pronto per l'infornamento.
- 5- Dormiglione: terminata la lievitazione, questa fase permette, tramite la riduzione della temperatura, di infornare il prodotto in un arco temporale più lungo.

Tecnologia:

Sistema distribuzione aria: l'aria viene convogliata in una canaletta verticale, posizionata sul fianco sinistro, dotata di apertura con microregolazione. Il sistema di circolazione dell'aria tramite ventilazione canalizzata e indiretta, oltre a garantire una distribuzione uniforme, permette di ottenere una lievitazione omogenea del prodotto senza alcuna differenza tra prima e ultima teglia.

Controllo temperatura a "punto neutro": la possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a -18°C), permette di mantenere una temperatura precisa e fedele a quella impostata, con un conseguente miglioramento nella qualità del prodotto.

Controllo umidità: ogni modello è dotato di un umidificatore, con la possibilità di impostare un valore compreso tra il 65% e il 95%. Questa caratteristica permette di migliorare la qualità del prodotto durante le fasi di pre-lievitazione e lievitazione.

Costruzione

• Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore

60 mm. Angoli interni arrotondati

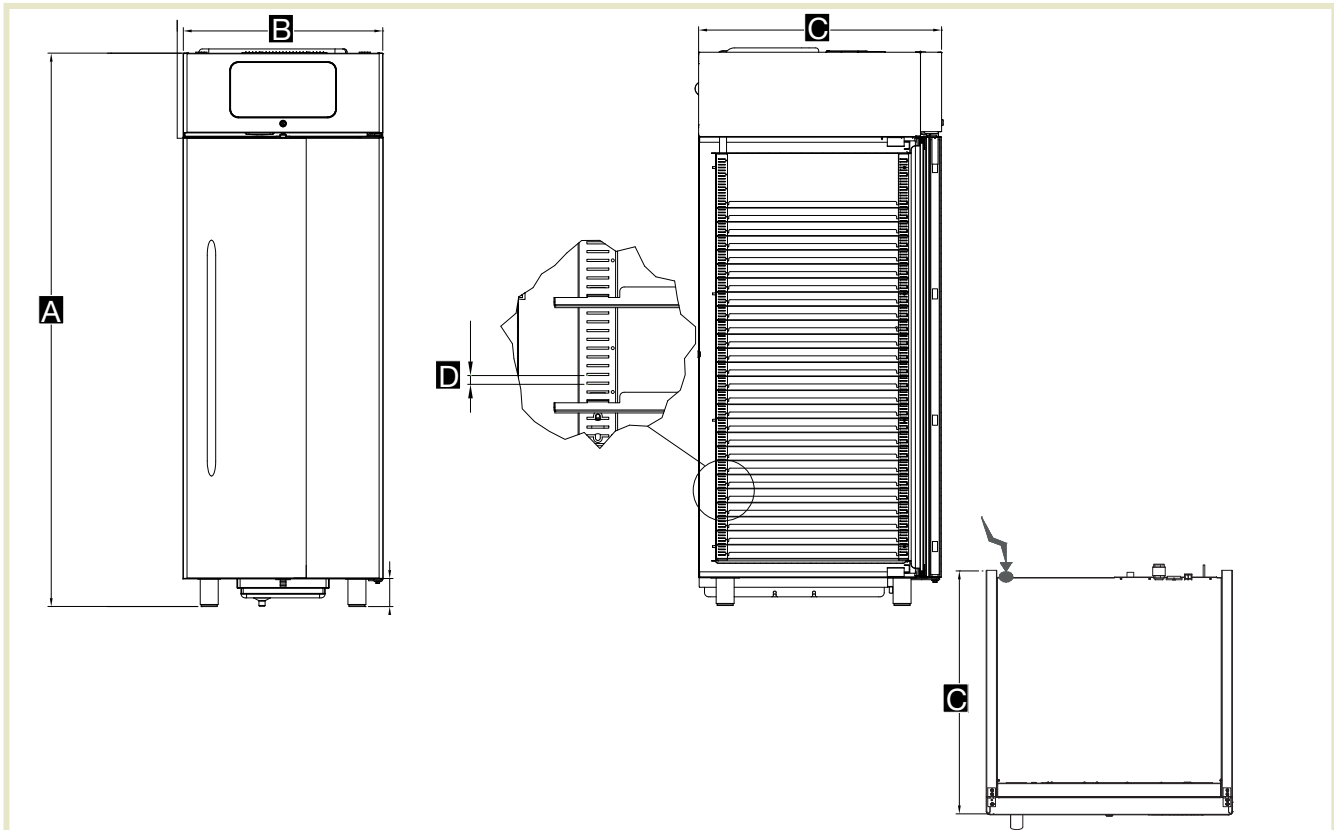
- Guide porta-teglie in dotazione (10 coppie) facilmente agganciabili alla cremagliera, dotate di fermo-corsa.
- Struttura interna: il passo 10 mm consente di utilizzare la macchina con grande flessibilità. Con passo 50 mm, la capacità è di n° 25 teglie 600 x 400 mm
- Angoli interni perfettamente arrotondati in conformità con la normativa HACCP.
- Piedini regolabili in altezza fino ad un'estensione di 60 mm
- Maniglia dal design innovativo, solida, robusta, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e chiusura della porta.
- Guarnizioni: lungo il perimetro del profilo porta è alloggiata una speciale guarnizione magnetica che garantisce la tenuta termica
- Unità condensatrice: l'unità condensatrice, posizionata nella parte superiore dell'armadio, garantisce una resa ottimale e riduce i problemi di intasamento del condensatore. Il cruscotto apribile facilita le operazioni di pulizia del condensatore.
- La porta è reversibile e auto-chiudente per angoli inferiori a 90°.

Option - Accessori

- Kit aggiuntivo di 5 coppie di guide porta-teglie
- Struttura interna per teglie 460 x 660 mm
- Kit ruote

| Configurazione | BFI 4060 | BFI 6080 |
|----------------------------------|----------|----------|
| PORTA | | |
| Cerniera destra | ■ | ■ |
| Cerniera sinistra | □ | □ |
| Struttura interna | | |
| Per teglie misura 400x600 mm | ■ | |
| Per teglie misura 600x800 mm | | ■ |
| Basamento | | |
| piedini | ■ | ■ |
| Tensione di alimentazione | | |
| 220V/1/50 Hz | ■ | ■ |

■ Standard / □ Optional / □ € Opzione a pagamento



| Caratteristiche tecniche | BFI | 4060 | 6080 |
|---|-----|--|---------------------------------|
| A | mm | 2005-2075 | 2070-2130 |
| B | mm | 710 | 810 |
| C | mm | 870 | 1045 |
| D | mm | 10 | 10 |
| Capacità teglie 600x400 mm (passo 50 mm) Trays capacity 600x400 mm (pitch 50 mm) | | 25 | 50 |
| Capacità teglie 600x800 mm (passo 50 mm) Trays capacity 600 x 800 mm (pitch 50 mm) | | / | 25 |
| Regolazione passo teglie Tray pitch regulation | mm | 10 | 10 |
| Dimensione ripiano Shelf size | mm | 600x400 | 600x800 |
| Costruzione construction | | Acciaio inox Stainless steel | Acciaio inox Stainless steel |
| Spessore di isolamento Insulation thickness | mm | 60 | 70 |
| Coppie guide in dotazione Shelf size | n° | 20 | 20 |
| Porta reversibile Reversible door | | si | si |
| Temperatura di esercizio Working temperature | °C | -3/+55° | -10°/+35° |
| Alimentazione elettrica Standard voltage | | 230V / 1N / 50 Hz | 230V / 1N / 50 Hz |
| Potenza frigorifera Cooling power | W | 661 | 817 |
| Potenza riscaldante Heating power | W | 900 | 2000 |
| Sbrinamenti defrosting | | Automatici e programmabili a gas caldo Automatic hot gas defrosting | |
| Gas refrigerante Refrigerant gas | | R134a | R404 |
| Controllo umidità Humidity control | | 65%-95% | 65%-95% |
| Peso netto Net weight | kg | 161 | 215 |