



EB/FL



Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

Banco di fermalievitazione/lievitazione per pane-pasticceria-biga

Gli EB/FL sono banchi inox di fermalievitazione e lievitazione automatica programmata. 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/porte, 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 portateghe 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 fermalievitazione 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 portateghe 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 kg/m³
- Supporti e montanti inox ad incastro, estraibili senza utensili.

Opzioni - Accessori

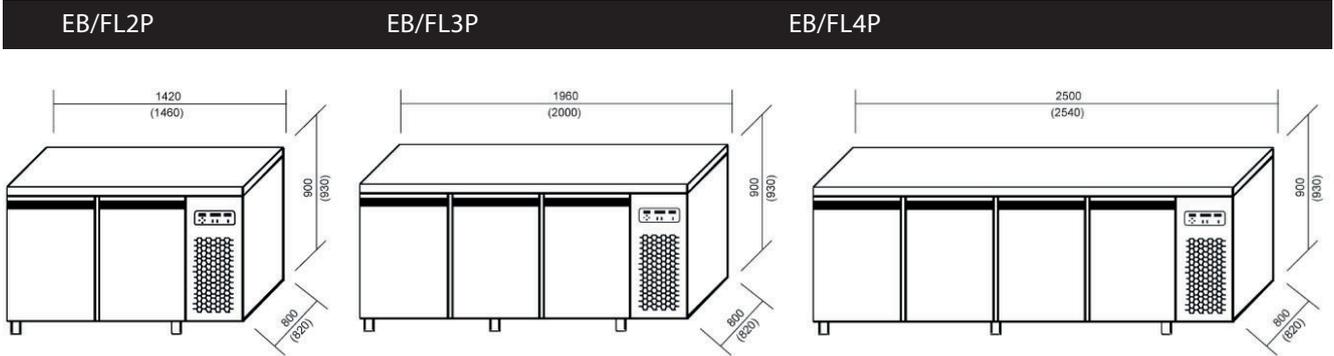
- Marna in plastica mm 600x400xh130 (n° 4 per ogni modulo)
- Marna in plastica mm 600x400xh260 (n° 2 per ogni modulo)
- Teglie 400x600 mm
- Coperchio in plastica per marna mm 410x610xh20

EB/FL	
Comando ELETTRONICO	▪
Finitura dei pannelli e delle porte	
Interno ed 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	



Caratteristiche tecniche/Technical features

MODELLI:



LEGENDA MODELLI DI BANCHI FERMALIEVITA/LEGEND OF MODELS OF RETARDER PROOFING BENCHES			
EB/FL Banco FERMALIEVITA Esmach/ Esmach RETARDER PROOFING bench	P Pane - pasticceria/ Bread - pastry	2P 2 porte/2 doors	L Piano liscio/Smooth worktop
	B Biga/"Biga"	3P 3 porte/3 doors	A Piano con alzatina/Worktop with upstand
		4P 4 porte/4 doors	

DATI TECNICI/TECHNICAL DATA

		MOD. 2 PORTE EB/FL2P / EB/FL2P MOD. WITH 2 DOORS		MOD. 3 PORTE EB/FL3P / EB/FL3P MOD. WITH 3 DOORS		MOD. 4 PORTE EB/FL4P / EB/FL4P MOD. WITH 4 DOORS	
		pane - pasticceria/ bread - pastry	biga/"biga"	pane - pasticceria/ bread - pastry	biga/"biga"	pane - pasticceria/ bread - pastry	biga/"biga"
Capacità/Capacity	L	444	444	666	666	888	888
Capienza teglie 400x600 mm/ Capacity of trays mm 400x600	n°/No.	16	-	24	-	32	-
Passo teglie/Trays pitch	mm	55	-	55	-	55	-
Capienza marne 400x600xh130/ Capacity of tubs 400x600xh130	n°/No.	-	8	-	12	-	16
Capienza marne 400x600xh260/ Capacity of tubs 400x600xh260	n°/No.	-	4	-	6	-	8
Capacità totale biga (indicativa)/ Total capacity of "biga" (approx)	kg	-	100	-	150	-	200
Temp. Esercizio/Operating temp.	°C	-12°/+40	-12°/+40	-12°/+40	-12°/+40	-12°/+40	-12°/+40
Umidità relativa/Relative humidity	%UR	55÷95	-	55÷95	-	55÷95	-
Tensione alimentazione/ Supply voltage	Volt	230 V - 1PH+N+Gr - 50 Hz					
Capacità refrigerazione (**)/ Refrigeration capacity (**)	W	304	304	353	353	441	441
Potenza assorbita/Absorbed power	W	360	360	465	465	520	520
Massa/Mass	kg	158	158	195	195	230	230

(**) Temp. evap. -10°C — Temp. cond. +45°C/
(**) Evap. temp. -10°C — Cond. temp. +45°C