

ESMACH 



C CLIMOTHER[®] AI

**CELLA CON PROCESSO INNOVATIVO BREVETTATO
RETARDER PROOFER WITH AN INNOVATIVE PATENTED PROCESS**



PREGI STRENGTHS

La macchina ha al suo interno un processore di ultima generazione in grado di memorizzare fino a 20 ricette con 20 fasi per ciascuna ricetta esportabile con USB (caricabili dal Cloud)

Otto lingue selezionabili
Alimentazione elettrica: V. 400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).
Porta tutta inox no maniglia
Connessione WiFi e LAN
Sbrinamento automatici
Gas refrigerante R 452A
Pre-raffreddamento fino a -10°C
Porta reversibile senza alcuna modifica
Gruppo frigorifero monoblocco potenziato.
Guarnizioni porta con calamita

The machine has a latest generation processor inside capable of memorizing up to 20 recipes with 20 phases for each recipe which can be exported via USB (loadable from the Cloud)

*Eight selectable languages
Electrical power supply: V. 400/3/50 Hz (different voltages on request).
All stainless steel door, no handle
WiFi and LAN connection
Automatic defrosting
Refrigerant gas R 452A
Pre-cooling down to -10°C
Reversible door without any modification
The monobloc refrigeration unit is strengthened.
Door seals with magnet*

CARATTERISTICHE FEATURES

C Climother "AI" sfrutta il processo naturale di lievitazione (energia naturale delle fermentazioni) e la gestione del tempo in un ciclo climatico (temperatura e umidità) riducendo gli sprechi nella produzione e il consumo di energia elettrica. Natura, tempo e clima uniti al "principio del moto e della quiete" sono elementi che caratterizzano la nostra quotidianità. C Climother "AI" è la soluzione tecnologica che permette di risolvere lo storico "problema" delle lievitazioni nei prodotti da forno, consente un alto risparmio energetico nei processi del fresco e può essere impiegata per far rinvenire e mantenere i prodotti surgelati.

C Climother "AI" exploits the natural leavening process (natural energy of fermentations) and the management of time in a climatic cycle (temperature and humidity), reducing waste in production and electricity consumption. Nature, time and climate combined with the "principle of motion and stillness" are elements that characterize our daily life. C Climother "AI" is the technological solution that allows us to solve the historic "problem" of leavening in baked products, allows high energy savings in fresh processes and can be used to thaw and maintain frozen products.





PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

C Climother "AI" Display 5" ricette interattive
fi no a 20 fasi, gestione del
Pre-raffreddamento. Ricalcolo automatico dei
tempi di lavoro.

***CClimother "AI" 5" display interactive**
recipes with up to 20 phases, management of
pre-cooling. Automatic recalculation of
working times.*



OPTIONALS



Kit RUOTE valido se acquistato
contestualmente all'armadio
Kit COPPIA GUIDE INOX extra 64
valido se acquistato contestualmente
all'armadio
Kit COPPIA GUIDE INOX extra 68
valido se acquistato contestualmente
all'armadio

*WHEEL kit valid if purchased together
with the cabinet*

Extra 64 STAINLESS STEEL RAIL

*PAIR kit valid if purchased together with
the cabinet*

Extra 68 STAINLESS STEEL RAIL

*PAIR kit valid if purchased together with
the cabinet*



PLUS



C Climother "AI" è l'energia che la natura ci dona; tempo e clima. Questa soluzione tecnologica è innovativa perché permette:

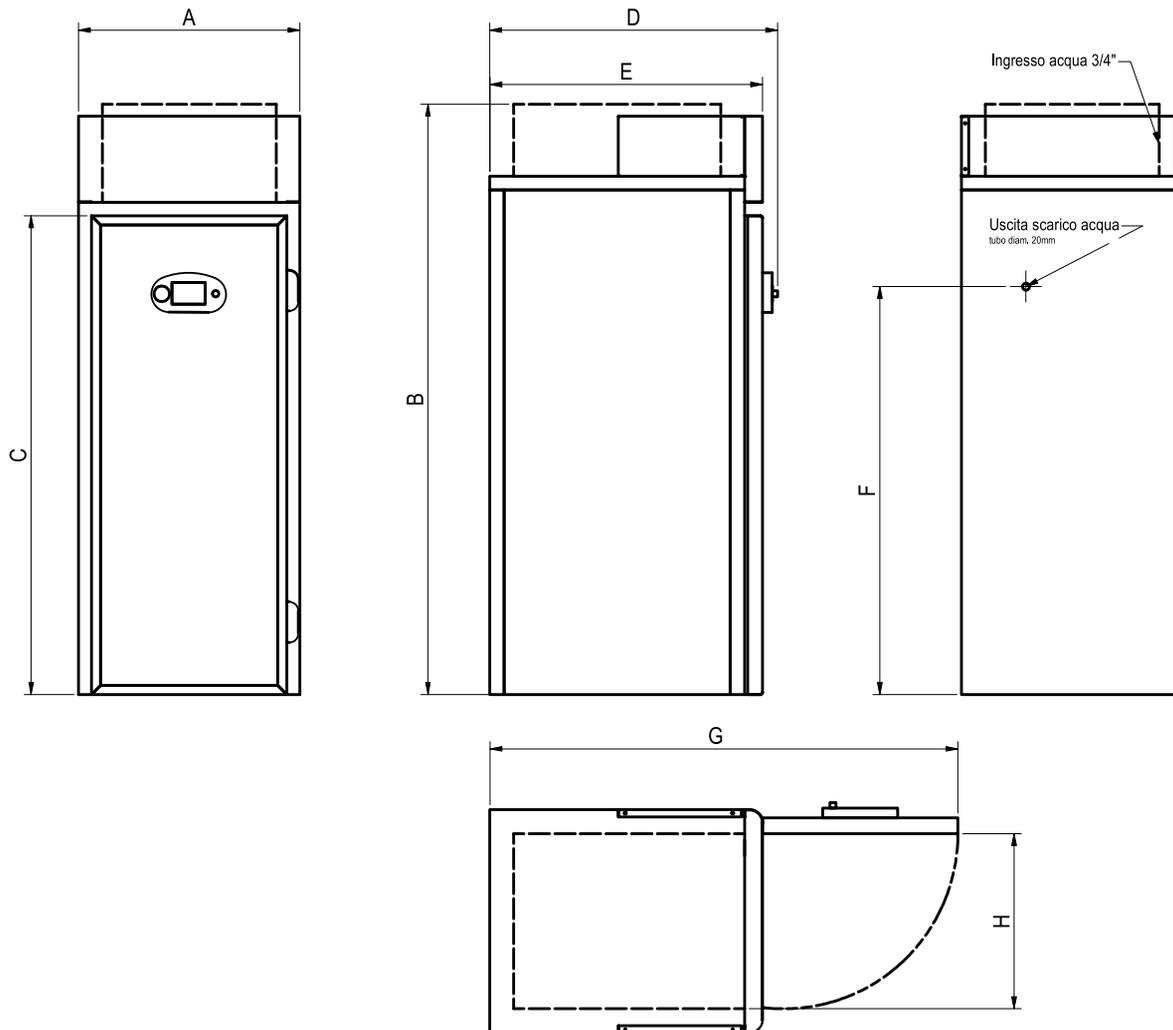
Una gestione dei prodotti senza sprechi, garantendo il blocco della lievitazione ottimale che può durare fino a 12 ore. L'acquisizione della padronanza del tempo. La gestione degli impasti non è mai stata così semplice. La stabilizzazione dei processi di lievitazione. Questo sistema altamente tecnologico stabilizza la lievitazione dei prodotti che possono essere infornati in diversi momenti della giornata, oltre a migliorare la qualità del prodotto, che grazie alle lunghe lievitazioni raggiunge sapori e profumi particolarmente eccellenti.

C Climother "AI" is the energy that nature gives us; weather and climate. This technological solution is innovative because it allows:

Product management without waste, ensuring the interruption of the optimal leavening that can last up to 12 hours. The acquisition of mastery of time. The management of dough has never been so simple. The stabilization of leavening processes. This highly technological system stabilizes the leavening of the products which can be baked at different times of the day, as well as improving the quality of the product, which thanks to the long leavening reaches particularly excellent flavors and aromas.



DIMENSIONI DIMENSIONS



DATI TECNICI/ TECHNICAL FEATURES		C CLIMOTHER 68 "AI"
Capacità teglie - tray capacity		24
Dimensione teglie - tray size	cm	60x80
A = LARGHEZZA - WIDTH	mm	930
B = ALTEZZA TOTALE - TOTAL HEIGHT	mm	2460
C = ALTEZZA PORTA - DOOR HEIGHT	mm	1820
D = PROFONDITA' TOTALE - TOTAL DEPTH	mm	1180
E = PROFONDITA' ARMADIO - CABINET DEPTH	mm	1070
F = ALTEZZA DA TERRA ALLO SCARICO - WATER FRAIN HEIGHT	mm	1700
G = PROFONDITA' PORTA APERTA - OPEN DOOR DEPTH	mm	1980
H = ACCESSO ARMADIO - CABINET ENTRANCE	mm	720
Peso armadio - cabinet weight	Kg	200
Potenza elettrica allacciamento - rating power	KW	1,8
Potenza frigorifera - refrigeration power	W	1300
Range di temperatura - temperature range	°C	-10 / +40
Range di umidità - Humidity range	kg/m ³	55 / 95%
Max massa prodotto - Max product mass	Kg	80
Alimentazione elettrica - Power supply	V	230V 1Ph+N+Gr 50Hz
Fluido Refrigerante - Type of Cooling Gas		R 290



ESMACH

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
Grisignano di Z. (VI) - Italy
(+39) 0444 419777
www.esmach.com

Follow
@EsmachAli
    

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence