

GL S - M - L EVA "AI"

INDUSTRIA 4.0



Generatore di Lievito Liquido

I generatori di lievito madre GL S, M e L "AI" EVA 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, ristorazione e pizzeria per produzioni qualificate di piccoli quantitativi.

Caratteristiche "AI"

- 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
- Software "AI" 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. I modelli da 20 e 60 kg sono montati su ruote con supporto girevole.
- GL "AI": Rubinetto di scarico da 70 mm.
- modello GL L "AI" tecnologia di raffreddamento a glicole: permette l'utilizzo della macchina anche con minime quantità di lievito madre

Connettibile
Compatibile con il cloud Esmach

Opzione

- per il modello GL "L" Bilancia + erogatore acqua

MODELLI

GL S "AI" (da tavolo)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10,8 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL M "AI" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 22,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 20 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL L "AI" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 67,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 60 kg con rinfresco 1 - 2 - 2



Estrazione lievito madre

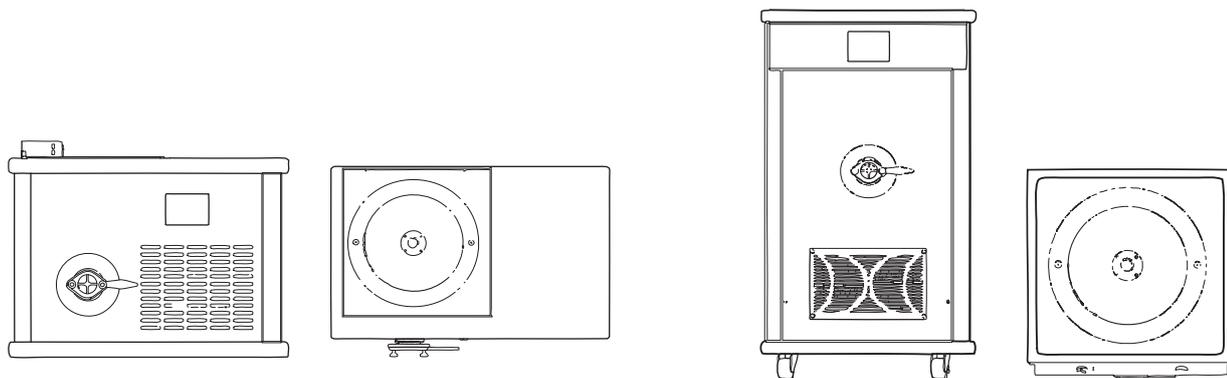
Caratteristiche versione EVA

Ricettazione dedicata con temperature e ossigenazione specifica per lievito madre liquido gluten free
Sistema di trasmissione caldo-freddo innovativo, ottimizzato per lievito madre liquido gluten free
Facilità di pulizia per evitare qualsiasi tipo di contaminazione
Facilità di utilizzo, grazie al sistema AI

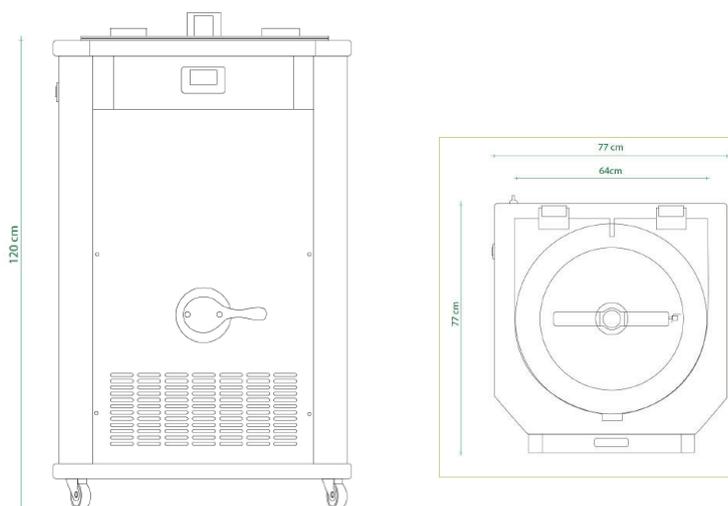
GENERATORI DI LIEVITO LIQUIDO GL S, M e L EVA "AI"

LIQUID YEAST GENERATORS GL S, M e L EVA "AI"

GL S, M "AI"



GL L "AI"



Dati tecnici / Technical Data		GL S EVA "AI"	GL M EVA "AI"	GL L EVA "AI"
Potenza richiesta / Required power	kW	0,5	0,5	3,6
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	Lt	15	33	93
Capacità totale prodotto / Product total capacity	kg	12,5	25	75
Capacità utile / Usable capacity		10	20	60
Massa / Mass	kg	58	67	95
Misure d'ingombro / Overall dimensions / largh. x lungh. x alt. L x W x H		610x400x500	490x510x960	770x830x1220
Alimentazione elettrica / Power supply	Volt	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz		
Fluido refrigerante/ cooling gas		R290	R290	R455A

N.B.: Collegamento alla rete idrica a carico del cliente