



GL MIDI 30-60 GL MAXI 100-200



Generatori di lievito liquido

I generatori di lievito GL MIDI e GL MAXI sono ideali per i professionisti della panificazione attenti alla qualità e al gusto dei loro sfornati: l'utilizzo del lievito liquido riduce il tempo d'impasto, migliora la conservazione del pane e permette lo sviluppo degli aromi più complessi e sottili.

Il tessuto glutineo è più omogeneo, le operazioni meccaniche sono facilitate: l'impasto è meno appiccicoso e le incisioni da fare sulle pezzature risultano più facili. I prodotti finali ottenuti sono di alta qualità, con una crosta sottile e croccante, un'alveolatura irregolare di un colore crema.

Caratteristiche standard

- Vasca e pale in acciaio inox adatte al contatto alimentare, sviluppate per assicurare un impasto omogeneo in tutti i punti della vasca.
- La pala principale è dotata di raschiatori robusti che agiscono sulla parete della vasca per prevenire eventuali incrostazioni. Le pale sono smontabili velocemente, senza utensili, per facilitarne la pulizia.
- Paracolpi in resina per evitare tacche sull'acciaio inox.
- Apertura, protetta da una griglia per l'inserimento degli ingredienti nella vasca. Un plexiglass consente il controllo visivo.
- Resistenza di riscaldamento e serpentina di raffreddamento progettati per favorire la maturazione e lo stoccaggio del lievito naturale.
- Valvola di spillatura senza deposito. Una sonda, alloggiata nella parte bassa dell'utensile garantisce il livello minimo di lievito (informazioni visive sul V-TOUCH)
- Doccetta per pulire la vasca, le pale e i raschiatori (non disponibile sul GL MIDI 30).
- Possibilità di pesare l'acqua inserita, l'aggiunta degli ingredienti e la quantità spillata.
- Le pale si arrestano automaticamente in caso di apertura della griglia di sicurezza.

- Il comando V-TOUCH consente una gestione semplificata: cicli e ricette personalizzate, controllo delle pale, inserimento acqua, sistema di pesatura e pulizia automatica, personalizzazioni dell'utilizzatore, statistiche, ecc. In caso di interruzione dell'elettricità o disconnessione della macchina, il ciclo in corso riprende dall'inizio.
- In caso di metà carico, la velocità delle pale si adatta automaticamente, consentendo un risparmio di energia.
- Possibilità di realizzare il lievito "Chef".



Vasca e pale in acciaio inox. Pale smontabili facilmente.



Utensile di forma brevettata che assicura omogeneità di impasto sia in alto che in basso.



La valvola per la spillatura impedisce l'accumulo di residui.



Doccetta per la pulizia della vasca, utensili e raschiatore

Opzioni

- Sistema di pesatura inserimento acqua/farina e quantità di lievito spillata (non disponibile sul GL MIDI 30)

MODELLI

| | |
|-------------|--|
| GL MIDI 30 | GL MIDI 30, capacità utile della vasca 30 kg |
| GL MIDI 60 | GL MIDI 60, capacità utile della vasca 60 kg |
| GL MAXI 100 | GL MAXI 100, capacità utile della vasca 100 kg |
| GL MAXI 200 | GL MAXI 200, capacità utile della vasca 200 kg |

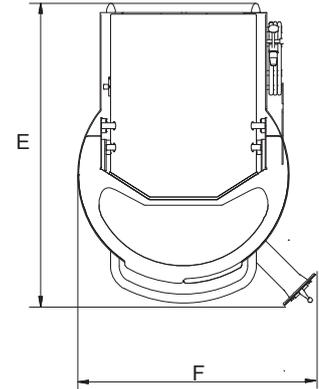
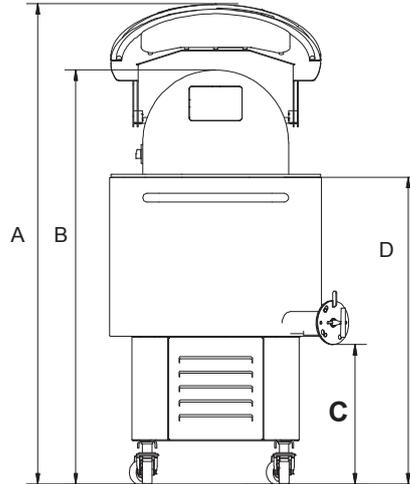
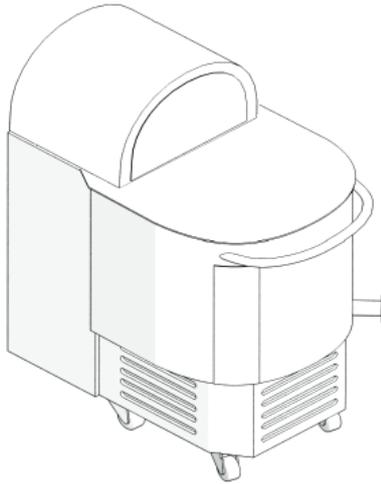
OPZIONE

| | |
|----------|--|
| PESATURA | Sistema di pesatura inserimento acqua/farina e quantità di lievito spillata (non disponibile sul GL MIDI 30) |
|----------|--|



GENERATORI DI LIEVITO LIQUIDO GL MIDI 30-60 / GL MAXI 100-200

GL MIDI 30-60 / GL MAXI 100-200 LIQUID YEAST GENERATORS



Proprietà di Esmach Ali Group S.r.l. - riproduzione vietata

| Modelli / Models | GL MIDI 30 | GL MIDI 60 | GL MAXI 100 | GL MAXI 200 |
|--|---|------------|-------------|-------------|
| Capacità utile vasca/Tank usable capacity (kg) | 30 | 60 | 100 | 200 |
| Massa / Mass (kg) | 195 | 225 | 270 | 405 |
| Connessione elettrica/Plug coupling | 400V / Tri+N+T (altre su richiesta / others on request) | | | |
| Potenza/Power (kW) | 1,1 | 1,5 | 2,1 | 3,3 |
| Resistenza elettrica/Electrical resistance (W) | 350 | 525 | 700 | 1050 |
| A - Altezza con coperchio aperto/ Height with open lid (mm) | 1530 | 1830 | 2075 | 2155 |
| B - Altezza/Height (mm) | 1250 | 1430 | 1690 | 1810 |
| C - Altezza valvola/Valve height (mm) | 440 | 440 | 440 | 535 |
| D - Altezza di carico/Loading height (mm) | 880 | 1060 | 1320 | 1320 |
| E - Profondità/Depth (mm) | 1010 | 1050 | 1050 | 1300 |
| F - Larghezza/Width (mm) | 735 | 820 | 820 | 1040 |
| Temperatura in discesa/Temperature decrease | circa 6°C/ora - approx 6° C/hour | | | |
| Collegamento acqua/Water supply | tubo Ø15 interno / pipe Ø15 internal | | | |
| Liquido refrigerante/Refrigerating gas | R452A | | | |
| Ricette possibili/Recipes storage | 15 ricette/recipes | | | |
| Doccetta/Hand spray | ND/NA | • | • | • |
| Conservazione lievito madre/ Sourdough conservation | • | • | • | • |
| Allarme/Alert buzzer | • | • | • | • |
| Sonda anti-traboccamento/Anti-overflowing probe | • | • | • | • |
| Sonda livello minimo/Low level probe | ND/NA | • | • | • |
| Sistema di pesatura/Weighing system | ND/NA | ☒ | ☒ | ☒ |
| Legenda / Legend: | • Standard ☒ Opzione / Option ND/NA Non disponibile / Not available | | | |

■ P.S.: E' necessario installare un interruttore differenziale, essendo la macchina equipaggiata di inverter./
 ■ NOTE: It is necessary to install a circuit-breaker as the machine is provided with inverter.