



T CLIMOTHER® "AI"

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



NEW

INDUSTRY 4.0



Armadio di fermalievitazione

La tecnologia innovativa Esmach che permette di mantenere impasti formati e lievitati per panificazione, pasticceria, pizzeria e ristorazione da infornare fino a 12 ore.

Caratteristiche

T 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.

T 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 conservare i prodotti surgelati.

T 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 una 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, infatti a prescindere dall'umidità, il professionista può gestire e padroneggiare il tempo per cuocere il prodotto e l'intero processo senza essere necessariamente un esperto panettiere, pizzaiolo, pasticciere o ristoratore.

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. Il miglioramento del rinvenimento dei prodotti congelati.

Questo ciclo garantisce un minor spreco e rende possibile un costo di esercizio ridotto attraverso l'uso di forni piccoli, grazie a prodotti da infornare sempre freschi e sempre pronti come un croissant di prima mattina.

Optional

- 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
- KIT INVERSIONE PORTA T Climother 64/68

Caratteristiche versione "AI"

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: 230 V 1PH+N+GR 50 HZ (tensioni diverse a richiesta).

Porta tutta inox no maniglia

Connessione WiFi e LAN

Sbrinamento automatici

Gas refrigerante R290

Pre-raffreddamento fino a -10°C

Disponibili per tutte le versioni T CLIMOTHER 64 e 68

Nella versione T CLIMOTHER 64 e 68 "AI", il gruppo frigorifero monoblocco è potenziato.

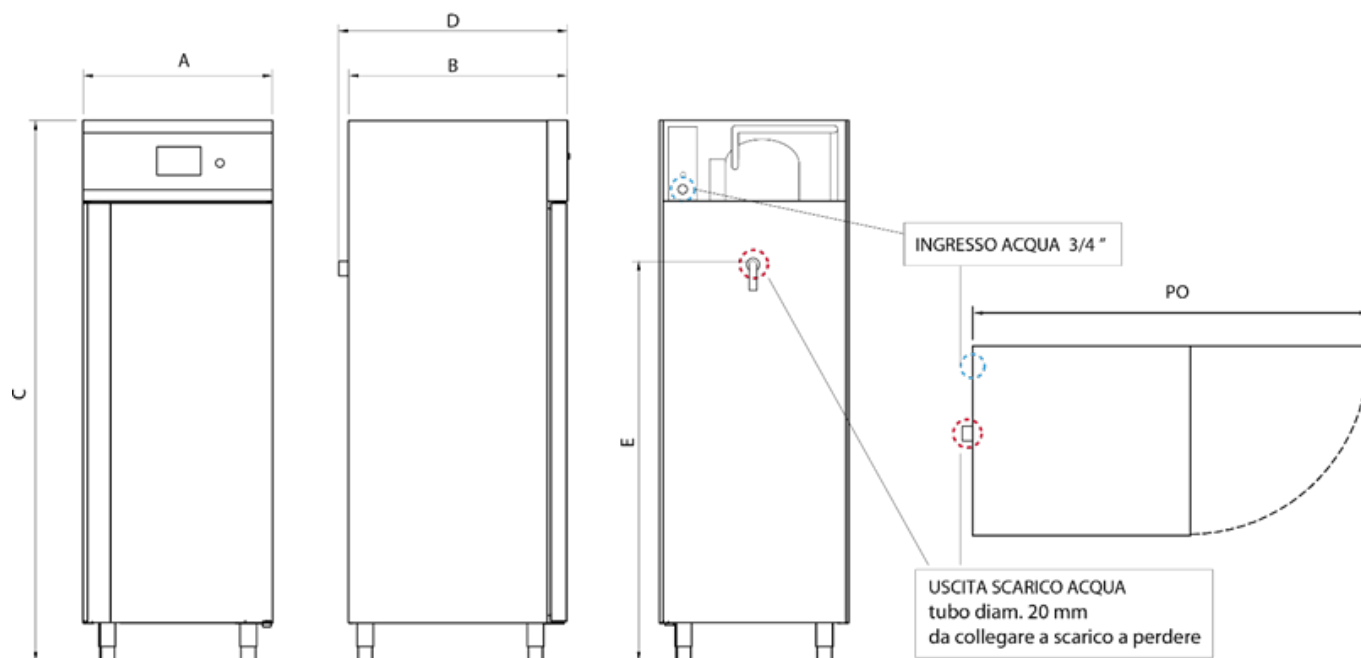
T Climother "AI" Display 5" ricette interattive fino a 20 fasi, gestione del pre-raffreddamento. Ricalcolo automatico dei tempi di lavoro.

NEW





Caratteristiche tecniche T-CLIMOTHER "AI" 64 - 68



DATI TECNICI/ TECHNICAL FEATURES		T-CLIMOTHER 64 "AI"		T-CLIMOTHER 68 "AI"	
Capacità teglie - tray capacity		20	20	40	
Dimensione teglie - tray size	cm	60x40	60x80	60x40	
A = LARGHEZZA - WIDTH	mm	790	790		
B = PROFONDITA' - DEPTH	mm	743	1043		
C = ALTEZZA TOTALE - TOTAL HEIGHT	mm	2050	2050		
D = PROFONDITA' TOTALE - TOTAL DEPTH	mm	753	1050		
E = ALTEZZA DA TERRA ALLO SCARICO - WATER DRAIN HEIGHT		1500	1500		
PO = PORTA APERTA - OPEN DOOR	mm	1480	1780		
Passo/ 10 teglie - pitch/10 trays	mm	96			
Passo/ 15 teglie - pitch/ 15 trays	mm	72			
Passo/20 teglie - pitch/ 20 trays	mm	48			
Peso armadio - cabinet weight	Kg	181/196	191/206		
Potenza elettrica allacciamento - rating power	kW	1.3	1.8		
Potenza frigorifera - refrigeration power	W	650	1050		
Max massa prodotto - Max product mass	Kg	30	60		
Range di temperatura - temperature range	°C	-10/+40			
Range di umidità - Humidity range	Kg/m3	55% - 95%			
Alimentazione elettrica - Power supply	V	230 V 1PH+N+GR 50 HZ			
Fluido Refrigerante - Type of Cooling Gas		R 290			

*Il peso massimo si riferisce esclusivamente a prodotti lavorati o semilavorati nel settore della panificazione. Il funzionamento ottimale è garantito con singole masse non superiori a 8 kg.

**Per garantire il corretto funzionamento nel tempo è sempre obbligatorio installare un filtro addolcitore a monte del carico acqua del generatore di vapore (ad esempio cod AF000047451)

Consigli installazione ed utilizzo:

- posizionare armadio in ambienti con temperature non superiori ai 42 gradi
- eseguire sempre un preraffreddamento della camera prima di inserire prodotto ad umidità zero

Istruzioni cosa fare se:

- se l'armadio non fa umidità controllare allacciamento acqua sia presente e che il rubinetto sia aperto
- se l'armadio non fa calore controllare fusibile FU5 posto dentro il quadro o la resistenza in caso fosse bruciata chiamare servizio assistenza
- se l'armadio fa fatica ascendere in freddo controllare il condensatore dell'impianto frigo ed eventualmente pulirlo con aria compressa
- se l'armadio non fa freddo controllare fusibile FU3 in caso fosse a posto chiamare servizio assistenza