

ESMACH 



T CLIMOTHER® AI

ARMADIO FERMALIEVITA
PROOFER CABINETS



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
Disponibili per tutte le versioni **T CLIMOTHER 64 e 68**
Nella versione **T CLIMOTHER 64 e 68 “AI”**, il gruppo frigorifero monoblocco è 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
Available for all **T CLIMOTHER 64 and 68** versions
In the **T CLIMOTHER 64 and 68 “AI”** version, the monobloc refrigeration unit is strengthened.
Door seals with magnet*

CARATTERISTICHE FEATURES

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 far rinvenire e mantenere i prodotti surgelati.

T 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. T 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.

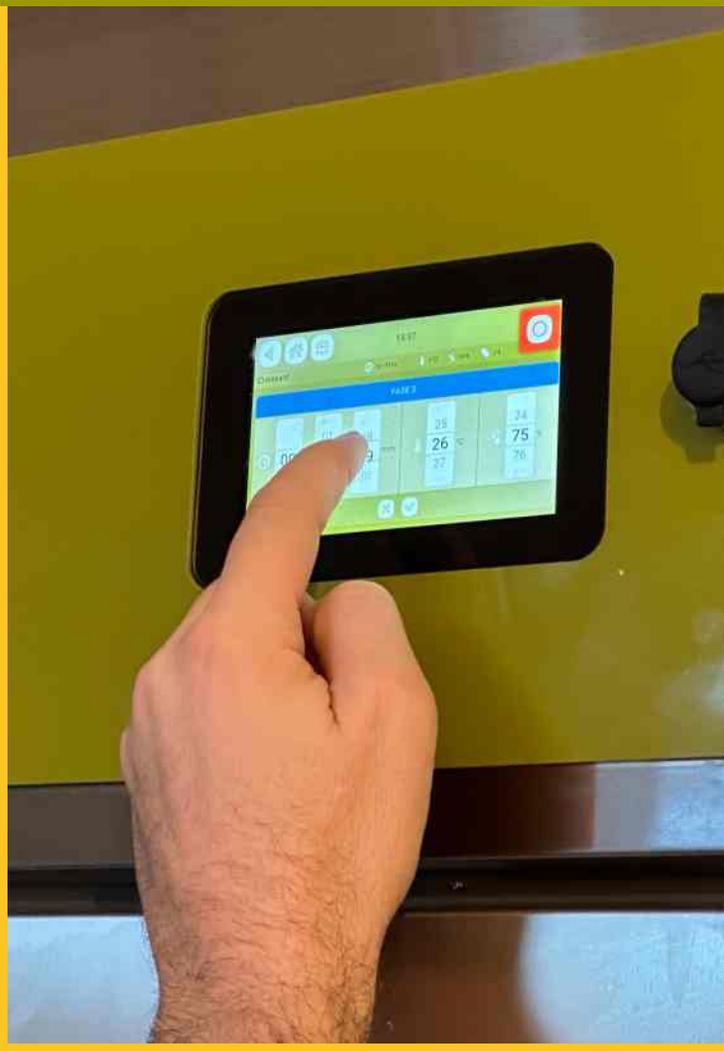




PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

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

T Climother "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

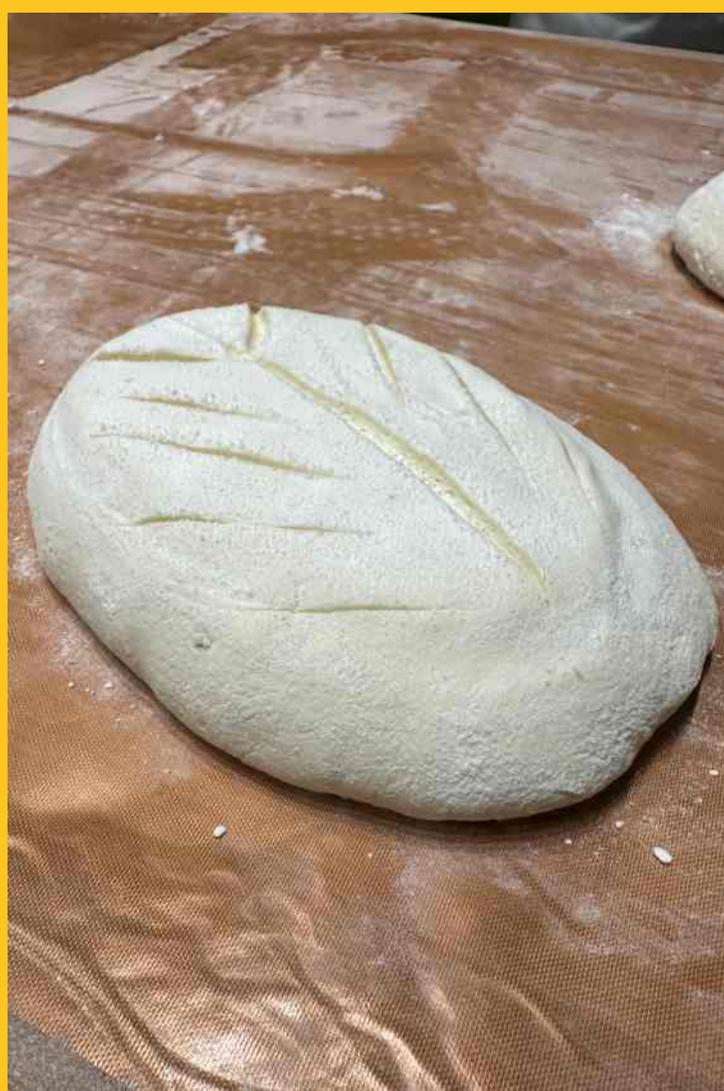
WHEEL kit valid if purchased together with the cabinet

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



T Climother "AI" è l'energia che la natura ci dona; tempo e clima. Questa soluzione tecnologica è innovativa perché permette:

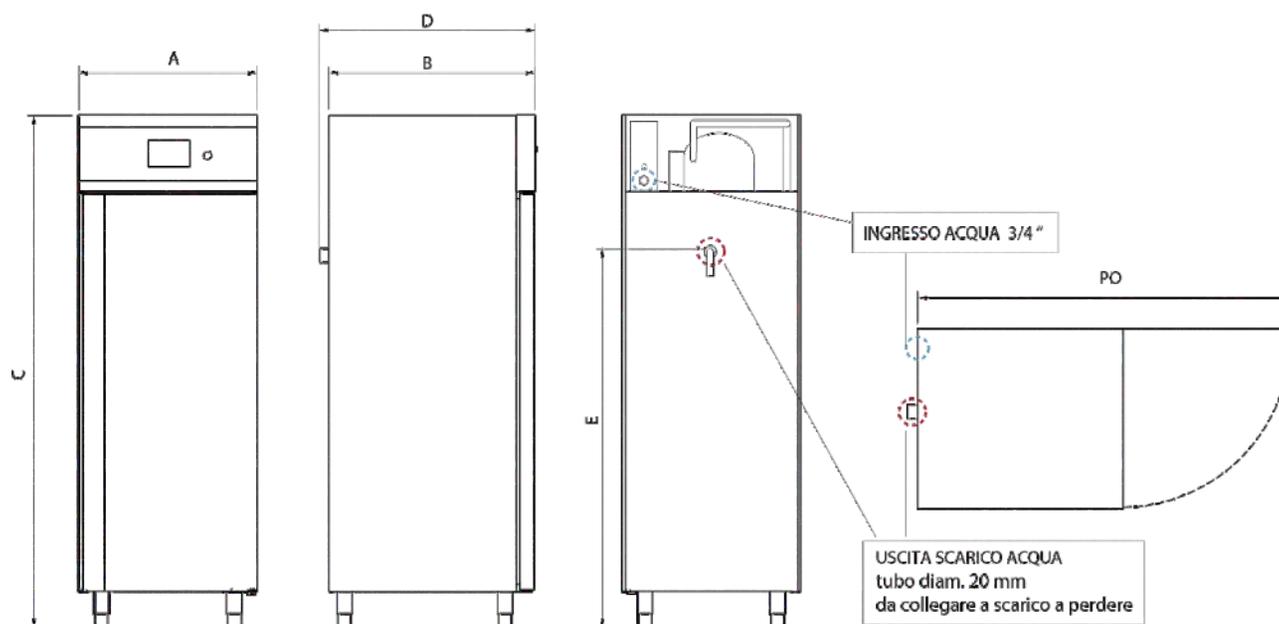
Una gestione dei prodotti senza sprechi, garantendo il blocco della lievitazione ottimale che può durare fino a 12 ore. L'acquisizione della padronanza del tempo. La gestione degli impasti non è mai stata così semplice. La stabilizzazione dei processi di lievitazione. Questo sistema altamente tecnologico 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.

T 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		T CLIMOTHER 64 T CLIMOTHER 64 "AI"	T CLIMOTHER 68 T CLIMOTHER 68 "AI"
Capacità teglie		20	20 40
Dimensioni teglie	cm	60x40	60x80 60x40
A = Larghezza	mm	790	790
B = Profondità	mm	743	1043
C = Altezza totale	mm	2050	2050
D = Profondità totale	mm	753	1050
E = Altezza da terra allo scarico	mm	1500	1500
PO = Porta aperta	mm	1480	1780
Passo teglie	cm	2,4	2,4
Peso	Kg	181	191
Potenza elettrica allacciamento	W	1700	2200
Potenza frigorifera	W	668	1280
Max massa prodotto	Kg	30	60
Range di temperatura	°C	-10 / +40	
Range di umidità	kg/m ³	55 / 95%	
Alimentazione elettrica	V	230V 1Ph+N+Gr 50Hz	
Fluido refrigerante		R 452 A	



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