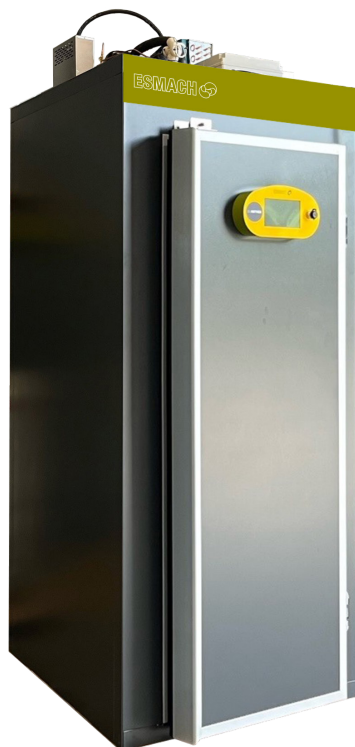


# TS CLIMOTHER® "AI"



Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



**INDUSTRY 4.0**



## Armadio a teglie fermalievitazione e lievitazione automatica programmata

Armadio a teglie compatto ad una camera utilizzata per la lievitazione controllata di tutti i prodotti di panetteria. Robusta, di facile manutenzione e ad un costo accessibile.

### Caratteristiche "AI"

Caratteristiche comuni:

- finitura interna in acciaio aisi 304 scotch brite
- finitura esterna in lamiera zincoplastificata colore RAL 7016 grigio
- porta cieca con le seguenti caratteristiche:
  - maniglia in alluminio a presa
  - cerniere cromate
  - tubo Ø 16 per passaggio cavi touch posizionato sulla porta
  - profilo bordatura vano porta in pvc

### Principio di funzionamento

Ci sono 2 possibilità per avviare un ciclo di fermentazione utilizzando il pannello di controllo touch "AI" modalità manuale o programmata. La fermentazione può così essere scomposta in 4 o più fasi nella cella: preraffreddamento, blocco, fermentazione e riposo.

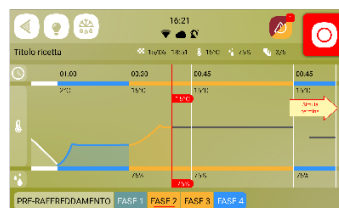
Il preraffreddamento consente di raffreddare la custodia dell'armadio (fino a -10°C) prima dell'introduzione dell'impasto per rilevare la pasta fresca o per uno scongelamento graduale e delicato.

Durante il blocco, i pezzi di impasto verranno poi conservati in armadio (tra +2 e +5°C) per bloccarne la crescita TS CLIMOTHER nella versione "AI" gestisce in autonomia l'aumento di temperatura e umidità in base alle informazioni che saranno state precedentemente inserite dall'utente.

Per evitare una fermentazione eccessiva, è disponibile anche la fase di riposo. Dopo un periodo definito successivo alla fine del ciclo di fermentazione, la cella scende di temperatura per mantenere la produzione a freddo.

L'interfaccia "AI" ricalcola automaticamente la durata della fermentazione in base alle esigenze.

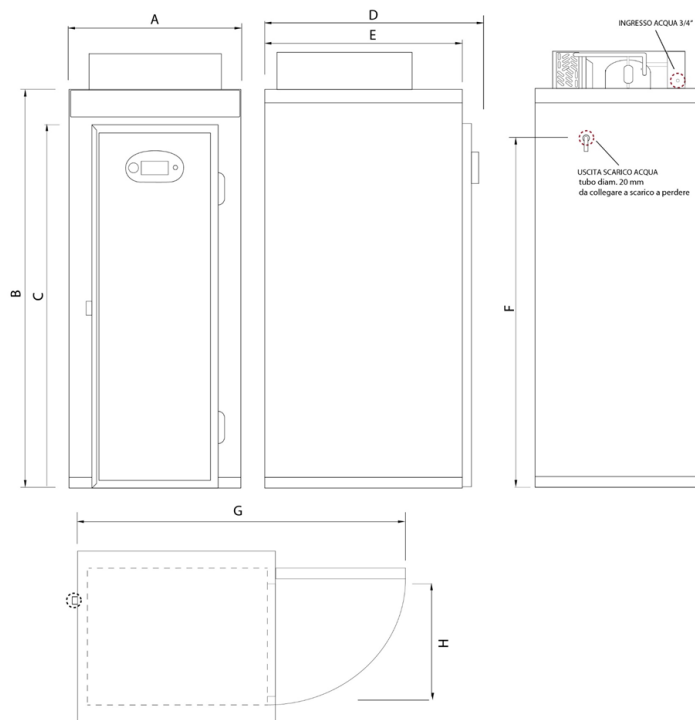
TS CLIMOTHER "AI"	
Vaporiera	▪
Comando	
"AI"	▪
Sonda igrometrica	
Elettronica	▪
Finitura dei pannelli e delle porte	
Interno inox-esterno PET RAL 7016	▪
Interno ed esterno inox	□ €
Gruppo freddo	
Tropicalizzato	▪
Tropicalizzato a distanza	□ €
Silenziato	□ €
Silenziato a distanza	□ €
Fluido refrigerante	
R452 A	▪
Tensione di alimentazione	
230V/MONO+T/50 Hz	▪
▪ Standard □ Optional □ € Opzione a pagamento	



particolare schermo "AI"



**Caratteristiche tecniche**



DATI TECNICI/ TECHNICAL FEATURES		TS-CLIMOTHER 68 "AI"
Capacità teglie - tray capacity	cm	24 (Passo 70)
Dimensioni teglie	cm	60x80
A = LARGHEZZA - WIDTH	mm	930
B = ALTEZZA TOTALE - TOTAL HEIGHT	mm	2160
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	1920
H = ACCESSO ARMADIO - CABINET ENTRANCE	mm	610
Passo teglie - tray pitch	cm	3.5
Peso armadio - cabinet weight	Kg	220
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 <sup>3</sup>	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 452 A

\*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)

**Disponibile anche in versione pannello digitale :**

- Display 2,8"
- 6 tasti a sfioramento
- Fino a 6 ricette con massimo 8 fasi
- Connettibile al cloud esmach con lo specifico kit

