



EB/FL 2/3P



Banco di fermalievitazione/lievitazione per pane-pizza

Gli EB/FL sono banchi inox di fermalievitazione e lievitazione automatica programmata. Vengono impiegati per la lievitazione programmata e differita di prodotti di panetteria-pizzeria. Vengono proposti nelle versioni a due-tre moduli/porte, con ripiano semplice.

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

Caratteristiche

Tavoli fermalievita dotati di gruppo monoblocco con refrigerazione ventilata, progettati per soddisfare i requisiti della classe climatica 5 (tropicalizzata). Il sistema prevede un gruppo facilmente estraibile, che agevola le operazioni di manutenzione e sostituzione. L'evaporatore è trattato con verniciatura a cataforesi, mentre lo sbrinamento avviene automaticamente tramite un controllore digitale. Sono inclusi la modulazione della ventilazione interna e un display che mostra costantemente la percentuale di umidità, mantenuta ottimale grazie a un umidificatore controllato da una sonda interna.

Il ciclo del prodotto è suddiviso in 7 fasi operative:

1. Raffreddamento e stabilizzazione
2. Conservazione
3. Risveglio del prodotto
4. Prima fase di lievitazione
5. Seconda fase di lievitazione
6. Terza fase di lievitazione
7. Ritardo per infornamento

Principio di funzionamento

Per la gestione dell'acqua di condensa viene impiegata una serpentina anticorrosione realizzata in AISI 316 low carbon. Le porte sono dotate di chiusura automatica e di un sistema di apertura fissa a 100° per facilitare l'accesso. La guarnizione magnetica a sette camere è facilmente removibile per agevolare la pulizia e la manutenzione.

Il tavolo è munito di un display touch capacitivo da 7", che garantisce una facile interazione con le impostazioni.

Costruzione

Gli elementi strutturali, come i piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 e le guide perforate e cremagliere in acciaio inox AISI 304 regolabili e amovibili, assicurano robustezza e versatilità.

BANCO FERMALIEVITA

EB/FL 2P E 3P

Allestimento interno

Guide e cremagliere in Acciaio Inox AISI 304 - Regolabili ed estraibili.

Griglie incluse

Non incluse

Barra led

non disponibile

Kit WiFi

▪

Serratura con chiave

non disponibile

Canalina distribuzione aria

▪

Pedale apertura porta

▪

Kit ruote

non disponibile

Cavo con spina Shuko o inglese

▪ (Schuko)

Fondo diamantato con foro per scarico

▪

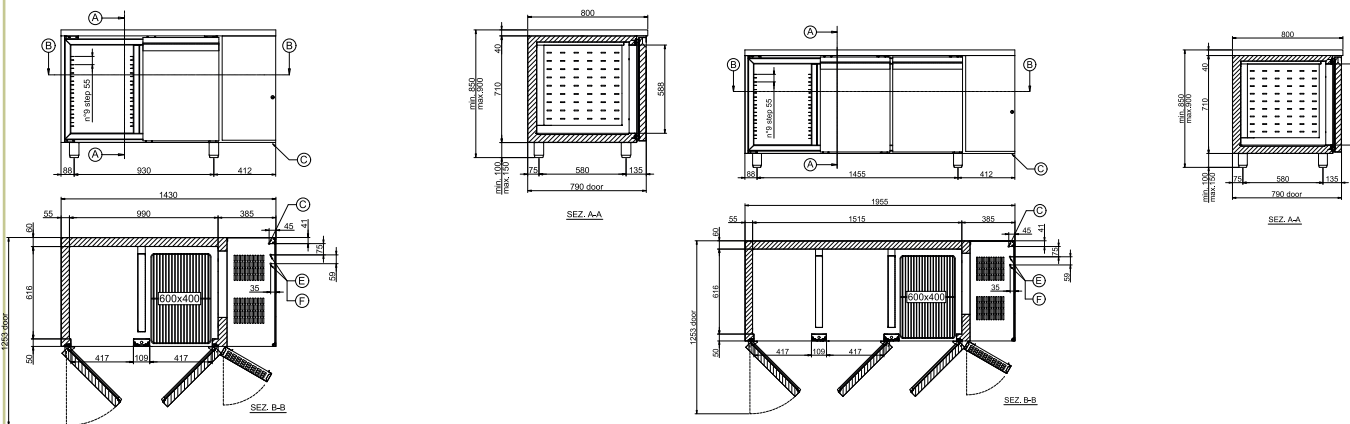
▪ **Standard** | □ **Optional** | □ **€ Opzione a pagamento**



Caratteristiche tecniche/Technical features

MODELLI:

EB/FL2P EB/FL3P



DATI TECNICI/TECHNICAL DATA

		MOD. 2 PORTE EB/FL2P / EB/FL2P MOD. WITH 2 DOORS	MOD. 3 PORTE EB/FL3P / EB/FL3P MOD. WITH 3 DOORS
		pane - pasticceria/ bread - pastry	pane - pasticceria/ bread - pastry
Capacità/Capacity		Capacità massima allestimento N.9 (step 55 mm) x door - EN 600x400	Capacità massima allestimento N.9 (step 55 mm) x door - EN 600x400
Coppie di guide	n°/No.	includere N.4 "L" x door - EN 600x400	includere N.4 "L" x door - EN 600x400
Dimensioni LxPxH	mm	1430x800x850-900	1955x800x850-900
Imballo LxPxH	mm	1470x830x1100	1995x830x1100
Peso netto	kg	106	134
Peso lordo	kg	127	160
Temperatura	°C	(-5/+35)	(-5/+35)
Classe energetica		-	-
Volume lordo	L	388	593
Volume netto refrigerazione	L	260	389
Classe climatica		5 +40°C / 40% R.H.	5 +40°C / 40% R.H.
Gas refrigerante		R290	R290
Sbrinamento		ELECTRIC	ELECTRIC
Evaporazione condensa		Evaporazione acqua di condensa tramite serpentina anticorrosione in AISI 316 low carbon.	Evaporazione acqua di condensa tramite serpentina anticorrosione in AISI 316 low carbon.
Umidità	%	65-95%	65-95%
Condensazione		AIR	AIR
Resa frigorifera	W	520	520
Tensione alimentazione/ Supply voltage	Volt	AC230V 1N+T 50Hz	

LEGENDA MODELLI DI BANCHI FERMALIEVITA/LEGEND OF MODELS OF RETARDER PROOFING BENCHES

EB/FL	P Pane - pasticceria/ Bread - pastry	2P 2 porte/2 doors	L Piano liscio/Smooth worktop
Banco FERMALIEVITA Esmach/ Esmach RETARDER PROOFING bench		3P 3 porte/3 doors	A Piano con alzatina/Worktop with upstand
		4P 4 porte/4 doors	