



# EB/FL 2/3PA

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



## 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 alzatina.

### 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 2PA E 3PA
Allestimento interno	Guide e cremagliere in Acciaio Inox AISI 304 - Regolabili ed estraibili.
Griglie incluse	Non incluse
Barra led	<b>non disponibile</b>
Kit WiFi	▪
Serratura con chiave	<b>non disponibile</b>
Canalina distribuzione aria	▪
Pedale apertura porta	▪
Kit ruote	<b>non disponibile</b>
Cavo con spina Shuko o inglese	▪ (Schuko)
Fondo diamantato con foro per scarico	▪
▪ <b>Standard</b>   □ <b>Optional</b>   □ <b>€ Opzione a pagamento</b>	

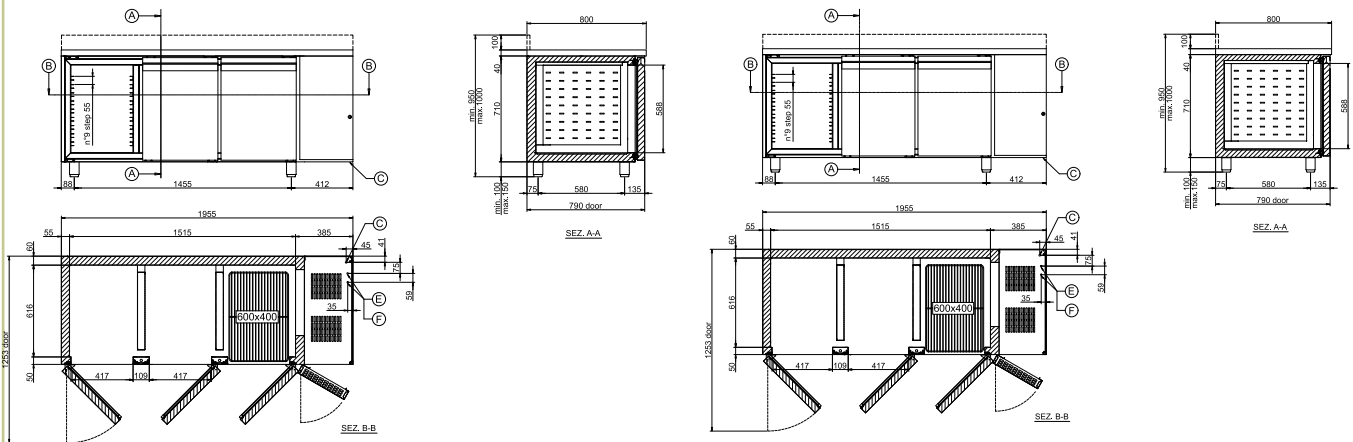


**Caratteristiche tecniche/Technical features**

**MODELLI:**

**EB/FL2PA**

**EB/FL3PA**



**DATI TECNICI/TECHNICAL DATA**

		MOD. 2 PORTE EB/FL2PA / MOD. WITH 2 DOORS con alzatina	MOD. 3 PORTE EB/FL3PA / MOD. WITH 3 DOORS con alzatina
		pane - pizza bread - pizza	pane - pizza bread - pizza
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	1430x800x950-1000	1955x800x950-1000
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	