



STAZIONE D'IMPASTO A LIEVITO MADRE



Stazione d'Impasto a lievito madre

La Stazione d'impasto a Lievito Madre è l'unità di lavoro compatta e integrata progettata per i professionisti dell'arte bianca che desiderano produrre, gestire e impastare con il lievito madre liquido in modo automatizzato, efficiente e in pochissimo spazio. Questa soluzione ottimizza il flusso di lavoro all'interno del laboratorio, combinando in un'unica struttura verticale la precisione del generatore di lievito e la potenza dell'impastatrice a spirale.

Caratteristiche

Ottimizzazione degli spazi: Sfrutta la verticalità posizionando l'impastatrice sotto il tavolo di appoggio del generatore.

Automazione totale: Gestisci rinfreschi, conservazione e impasti finali senza monitoraggio continuo.

Qualità e costanza: Assicura un lievito liquido e impasti finali sempre perfetti, stabili e digeribili.

Igiene e pulizia: Strutture progettate in acciaio inox per semplificare le operazioni di sanificazione.

Sistema di pesatura e pulizia automatica, personalizzazioni dell'utilizzatore, statistiche, ecc. In caso di interruzione dell'elettricità o disconnessione della macchina, il ciclo in corso riprende dal punto in cui si era interrotto.

In caso di metà carico, la velocità delle pale si adatta automaticamente, consentendo un risparmio di energia.



Generatore di
Lievito
Madre
liquido



Impastatrice
Nano Spi AI



Dettaglio
schermo touch e
griglia



Piedini regolabili
in altezza

Configurazione Tecnica del Sistema

La stazione è composta da tre elementi fondamentali perfettamente integrati:

1. Struttura di Supporto

Tipologia: Tavolo/ripiano rinforzato in acciaio INOX.

Funzione: Alloggiamento superiore stabile per il generatore GL ed ergonomia ottimale per l'estrazione dell'impastatrice inferiore.

2. Generatore di Lievito Madre Liquido – Esmach GL (Taglia S)

Funzione: Consente la preparazione, il rinfresco e la conservazione automatica del lievito madre liquido.

Tecnologia AI: Cicli di temperatura e agitazione completamente programmabili e ripetibili.

Caratteristiche: Struttura in acciaio inox AISI 304, bocchetta di prelievo con sistema antigoccia ed elettro-agitatore con pale smontabili per una pulizia rapida.

3. Impastatrice Nano SPI AI: Posizionata sotto il ripiano, è ideale per la lavorazione di piccoli quantitativi e per la gestione di qualsiasi idratazione.

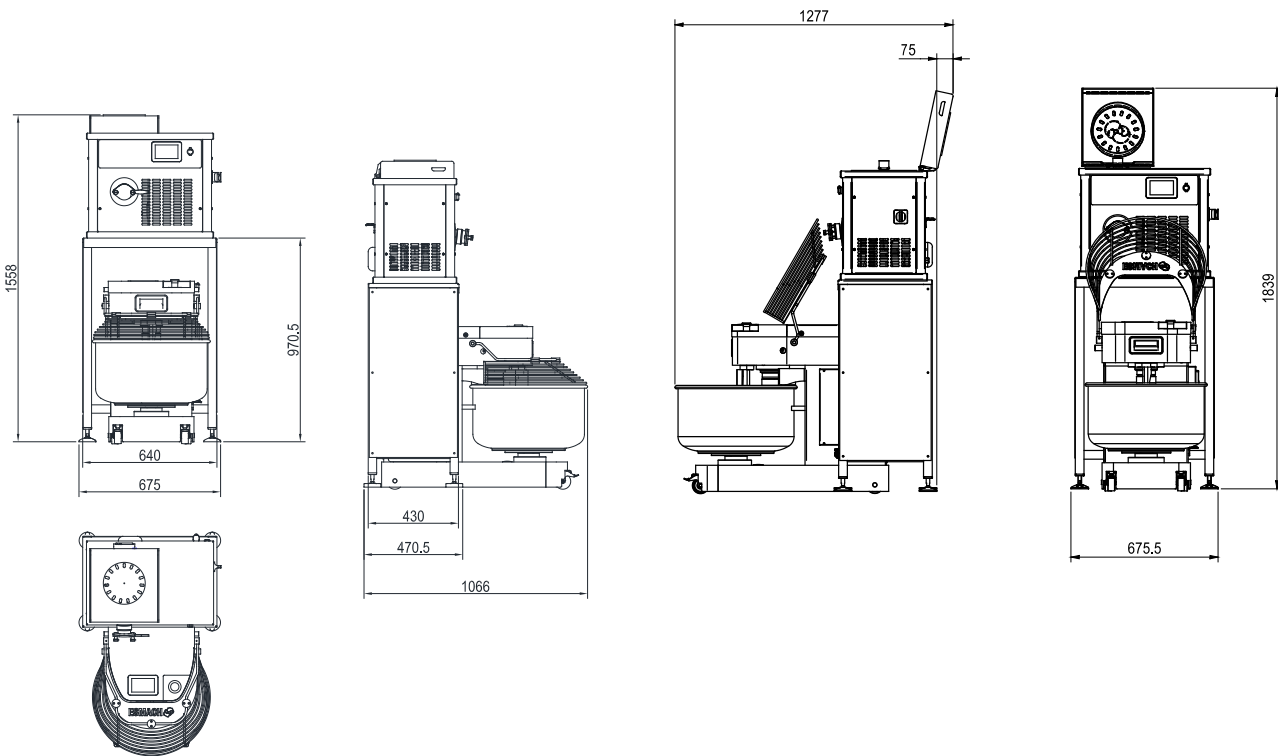
Pannello Touch AI: Interfaccia di ultima generazione per il controllo totale dei tempi e delle ricette memorizzate.

Meccanica: Rapporto geometrico perfetto tra vasca, piantone e spirale per trattare l'impasto in modo "soffice" senza surriscaldarlo.





STAZIONE D'IMPASTO A LIEVITO MADRE



Dati tecnici / Technical Data		GL "S"
Potenza elettrica / Electric power	W	500
Potenza frigorifera / refrigeration power	W	230
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	L	15
Capacità totale prodotto / Product total capacity	kg	12,5
Capacità utile / Usable capacity	kg	10
Massa / Mass	kg	58
Misure d'ingombro / largh. x lungh. x alt. / Overall dimensions / L x W x H	mm	610x400x500
Alimentazione elettrica / Power supply	V	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz
Fluido refrigerante/ cooling gas		R290

Dati tecnici / Technical Data		NANO SPI
A	mm	571
B	mm	1013
C	mm	783
D	mm	496.5
E	mm	1289
F	mm	592
Massa/Mass	kg	222
Velocità spirale/spiral speed	rpm	100/200
Velocità vasca/bowl speed	rpm	10/20
Capacità impasto minima/massima (a) / Min - max dough capacity (a)	kg	2.5/45
Capacità vasca / Bowl capacity	L	70
Potenza installata e totale / Installed and total power	kW	1.5
Potenza spirale e vasca/ spiral and bowl power	kW	1.5
Alimentazione/power supply	V	400 V 50 Hz 3Ph + Gr
Connessione Elettrica/ plug	A	CEE 16 A