

# Cella di Lievitazione Pizza 12 teglie 600 x 400 mm color nero L 1000 mm x P 845 mm x H 900 mm

## MODELLO: CLXL4N

### Dimensioni esterne

L 1000 x P 845 x H 900 mm

## 804,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 1000 mm x P 845 mm x H 900 mm |
| **Dimensioni interne** | L 610 mm x P 800 mm x H 610 mm |
| **Interasse** | 90 mm |
| **Potenza** | 2 Kw |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Temperatura d'esercizio** | 25°C/60°C |
| **Capacità di carico** | 12 teglie 600 mm x 400 mm |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | Vaschetta per acqua |
| **Cavo di collegamento alla rete** | Cavo e presa inclusi |
| **Struttura esterna** | In acciaio INO x - AISI403 |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Cella di Lievitazione Pizza 12 teglie 600 x 400 mm color nero L 1000 mm x P 845 mm x H 900 mm.**

La lievitazione è un fenomeno chimico che trasforma il glucosio in anidride carbonica e alcool etilico. L'anidride carbonica prodotta resta all'interno dell'impasto imprigionata dalla maglia glutinica comportando in tal modo un aumento del volume della massa. La lievitazione è dunque indispensabile per una buona riuscita del prodotto finale.

La cella di lievitazione ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX-AISI403** ed è dotata di **ruote** (**2 ruote con freno e 2 ruote senza freno**) e di **porte in vetro** per poter visionare in ogni momento l'interno della cella.

Il macchinario è riscaldato e presenta infatti una **manopola per regolare la temperatura** che può variare **da 0°C a 60°C**.

Nel **pannello dei comandi**, oltre alla **manopola regola temperatura**, sono presenti il **tasto ON/OFF** e una **spia luminosa del termostato**. Quest'ultima si illumina quando gli elementi riscaldanti sono accesi e la temperatura interna alla cella è inferiore al valore impostato dalla manopola-termostato. Quando invece la spia si spegne, significa che il riscaldamento è spento e che il lievitatore ha raggiunto la temperatura desiderata.

Il lievitatore può contenere fino a un massimo di **12 teglie** delle dimensioni di **600 mm x 400 mm** e lo **spazio tra le teglie** è di **90 mm**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Vaschetta per acqua.

La cella di lievitazione può essere abbinata ai forni:

- DAM4

- DAM44

- DAMXL4

- DAMXL44

- DARKXL4

- DARKXL44

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**