

Cella di lievitazione 8 teglie 460x340 o GN 2/3 L 605 mm x P 601 mm x H 940 mm

MODELLO: LV4633

Dimensioni esterne

L 605 x P 601 x H 940 mm

846,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 605 mm x P 601 mm x H 940 mm
Interasse	75 mm
Potenza	1,3Kw
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	25°C / 60°C
Capacità di carico	8 teglie GN2/3 o 460 x 340mm

Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Dotazione di serie	vaschetta per l'acqua
Pannello di controllo	Digitale
Struttura esterna	acciaio ino x AISI 430
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lievitatore 8 teglie 460x340 o GN 2/3 L 605 mm x P 601 mm x H 940 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 riscaldata** svolge questo compito in modo ottimale. E' infatti dotata di un contenitore dove poter mettere l'acqua che, riscaldandosi, produce il vapore utile per far lievitare e per mantenere tutti i composti. Il **contenitore dell'acqua** è **in dotazione** su ogni cella e si trova **sul fondo** di quest'ultima. Si raccomanda di controllare ad ogni utilizzo il livello dell'acqua, in modo tale che la cella di lievitazione possa svolgere il proprio operato in modo ottimale.

La cella di lievitazione ha una robusta **struttura esterna in acciaio INOX-AISI430** ed è dotata di 4 piedini e di una **porta in vetro** per poter visionare in ogni momento l'interno della cella.

Il macchinario è riscaldato e presenta infatti una temperatura **da 0°C a 60°C**. L'**umidità interna** è **circa** dell'**80%**.

Il **pannello dei comandi è digitale e** la **regolazione della temperatura è semplice e precisa.**

Il lievitatore può contenere fino a un massimo di **8 teglie** delle dimensioni di **460x340 o GN 2/3 .**

Cavo di alimentazione non presente.

DOTAZIONE DI SERIE:

- VASCHETTA PER L'ACQUA.

La cella di lievitazione può essere abbinata ai forni: REI46

FOTO PURAMENTE INDICATIVA