



Cella di Lievitazione 8 teglie 600x400 o GN 1/1 L 745 mm x P 610 mm x H 940 mm

MODELLO: LV6040

Dimensioni esterne

L 745 x P 610 x H 940 mm

936,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 745 mm x P 610 mm x H 940 mm
Interasse	75 mm
Potenza	1,8 Kw
Peso netto	40 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0° C/ 60° C
Capacità di carico	8 teglie GN1/1 o 600 x 400mm

Peso lordo	55 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
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

Descrizione

Lievitatore teglie 600x400 o GN 1/1 L 745 mm x P 610 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 **600x400 o GN 1/1** .

DOTAZIONE DI SERIE:

- VASCHETTA PER L'ACQUA

- CAVO+PRESA

La cella di lievitazione può essere abbinata ai forni: REI60, SHANGO4GN, SHANGO6GN

FOTO PURAMENTE INDICATIVA