

Cella di Lievitazione 12 teglie 600 x 400 mm L 1000 mm x P 1205 mm x H 900 mm

MODELLO: CLXL6X

Dimensioni esterne

L 1000 x P 1205 x H 900 mm

935,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1000 mm x P 1205 mm x H 900 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 l'acqua, cavo+presa, 4 ruote (2 con freno)
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI403
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cella di Lievitazione 12 teglie 600 x 400 mm L 1000 mm x P 1205 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 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-AISI403** ed è dotata di **ruote** (**2 ruote con freno e 2 ruote senza**

freno) e di una **porta 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**. L'**umidità interna** è **circa** dell'**80%**.

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 L'ACQUA.

E' abbinabile con il Forno Pizza:

- DAM6

- DAM66

- DAMXL6

- DAMXL66

- DARKXL6

- DARKXL66

FOTO PURAMENTE INDICATIVA