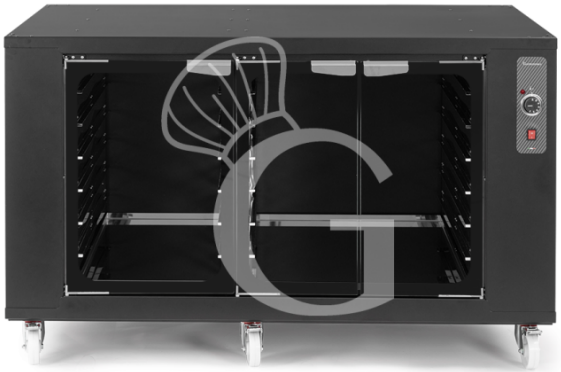


# Cella di Lievitazione 18 teglie 600 x 400 mm color nero L 1360 mm x P 1205 mm x H 900 mm

## MODELLO: CLXL9N

### Dimensioni esterne

L 1360 x P 1205 x H 900 mm

## 1.438,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 1360 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** | 18 teglie 600 mm x 400 mm |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | vaschetta per l'acqua; cavo+presa; 6 ruote con freno |
| **Struttura esterna** | In acciaio INO x - AISI403 |
| **Materiale di costruzione** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Cella di Lievitazione 18 teglie 600 x 400 mm color nero L 1360 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** (6 **ruote con 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 **18 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.

La cella di lievitazione può essere abbinata ai forni:

- DAMXL9

- DAMXL99

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**