

Cella di Lievitazione 12 teglie 600 x 400 mm L 1035 mm x P 885 mm x H 900 mm

MODELLO: MN4X

Dimensioni esterne

L 1035 x P 885 x H 900 mm

1.088,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 1035 mm x P 885 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	teglia per l'acqua, 4 ruote frenate, cavo+presa
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 1035 mm x P 885 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 una teglia dove poter mettere l'acqua che, riscaldandosi, produce il vapore utile per far lievitare e per mantenere tutti i composti. La **teglia 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 4 **ruote frenate** e di una **porta in acciaio con**

chiusura magnetica e maniglie a scomparsa.

Il macchinario è riscaldato e presenta infatti un **termostato digitale per regolare la temperatura** che può variare **da 25°C a 60°C**. L'**umidità interna** è **circa** dell'**80%**.

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:

- TEGLIA PER L'ACQUA

- CAVO+PRESA

_ 4 RUOTE FRENATE H 130 mm.

La cella di lievitazione può essere abbinata ai forni:

- MAIN4

- MAIN44

FOTO PURAMENTE INDICATIVA