

Camera di lievitazione elettrica per 8 teglie GN1/1 o 600x400 mm

Prezzo: 1.082,00 € + IVA



Riferimento: LM8T64

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Celle di lievitazione

Descrizione

Lievitatore elettrico per 8 teglie GN 1/1 o 600 x 400 mm - temperatura da 0°C a 60°C.

I **lievitori** sono strumenti pensati per semplificare e velocizzare alcune fasi di preparazione e hanno la **duplice funzione**: di far lievitare e mantenere temporaneamente in caldo i cibi appena sfornati.

La camera di lievitazione, un'attrezzatura professionale, si adatta **esclusivamente** ai lievitati come brioche e altri prodotti di panetteria.

E' necessaria, per questi modelli, **una supervisione costante del prodotto**.

Possono inoltre fungere da supporto ai forni grazie alla presenza di staffe di posizionamento.

La regolazione di temperatura nelle nostre CELLE DI LIEVITAZIONE è gestita tramite una manopola/termostato da 0°C a 60°C/max.

Il punto di attivazione del termostato, che corrisponde al punto zero indicato nella manopola, è puramente teorico in quanto è inusuale che nel locale dove è installata l'apparecchiatura, la temperatura ambiente sia inferiore a 30°C.

Cella costruita in acciaio inossidabile.

Adatto a forni con porta a bandiera 4-6 teglie e forni con porta a ribalta 4 teglie.

Il lievatore non è previsto di un sistema di controllo umidità, ma all'interno della cella, sopra la resistenza, è prevista una bacinella di contenimento acqua per l'umidificazione cella. L'acqua deve essere caricata manualmente e non esiste né il carico acqua né lo scarico acqua.

Il regolatore di temperatura elettromeccanico (termostato di lavoro) è gestito tramite una manopola di regolazione.

La cella è un'unità/apparecchiatura unica che può essere utilizzata a sè stante.

Le griglie non sono incluse nel prezzo.

La chiusura nella CELLA DI LIEVITAZIONE di nostra produzione viene assicurata da due porte in vetro che vanno a chiudersi su una guarnizione di tenuta.

La cella di lievitazione è compatibile solamente con i nostri forni.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 820 mm x P 710 mm x H 900 mm
Potenza	2 kW
Temperatura d'esercizio	Da 0°C a +60°C
Volume	0,74 m ³
Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Peso	70 Kg
Interasse	75 mm
Predisposizione teglie	8 teglie 600 x 400 oppure GN 1/1