Camera di lievitazione elettrica per 12 teglie GN 1/1 o 600x400 mm



MODELLO: LM12T64

Dimensioni esterne
L 995 x P 795 x H 700 mm

1.180,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 995 mm x P 795 mm x H 700 mm
Interasse	75 mm
Potenza	2 kW
Temperatura d'esercizio	Da 0°C a +60°C
Volume	0,79 m3

Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Peso	73 Kg
Capacità di carico	12 teglie 600 x 400 o GN1/1
Predisposizione teglie	12 teglie 600 x 400 mm o GN 1/1
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lievitatore elettrico per 12 teglie GN 1/1 o 600x400mm - temperatura da 0°C a 60°C.

I **lievitatori** 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 fungere inoltre 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 manolopa, è puramente teorico in quanto è inusuale che nel locale dove è installata l'apparecchiatura, la temperatura ambiente sia inferiore a 30°C.

Cella di lievitazione in acciaio inox.

Adatti a forni con porta a bandiera.

Il lievitatore 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.

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