

Lievitatore 12 teglie 600x400 mm o GN1/1 L 792 mm x P 903 mm x H 706 mm

MODELLO: FOALSTR

Dimensioni esterne

L 792 x P 903 x H 706 mm

1.161,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 792 mm x P 903 mm x H 706 mm
Dimensioni interne	L 410 mm x P 860 mm x H 540 mm
Interasse	80 mm
Potenza	2,6 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0°C/60°C

Capacità di carico	12 teglie 600 x 400 o GN1/1
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	vaschetta per l'acqua
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lievitatore 12 teglie 600x400 mm o GN1/1 L 792 mm x P 903 mm x H 706 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.

L'armadio riscaldato/lievitatore ha una robusta **struttura esterna in acciaio inox** ed è dotata di **porte 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**.

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 o GN1/1** e lo **spazio tra le teglie** è di **80 mm**.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto