

Lievitatore 8 teglie 450x340 mm o GN2/3 L 600 mm x P 690 mm x H 860 mm

MODELLO: FOALCMP423

Dimensioni esterne

L 600 x P 690 x H 860 mm

664,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 690 mm x H 860 mm
Dimensioni interne	L 480 mm x P 540 mm x H 700 mm
Interasse	75 mm
Potenza	2 KW
Peso netto	36 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Temperatura d'esercizio	0°C/60°C
Capacità di carico	8 teglie 450 x 340 o GN2/3
Dotazione di serie	vaschetta per l'acqua
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lievitatore 8 teglie 450x340 mm o GN2/3 L 600 mm x P 690 mm x H 860 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 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**.

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 **8 teglie** delle dimensioni di **450 x 340 mm o GN2/3** e lo **spazio tra le teglie** è di **75 mm**.

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