

Camera di lievitazione elettrica per 16 teglie GN 1/1 o 600x400 mm

MODELLO: LM16T64

Dimensioni esterne

L 995 x P 795 x H 800 mm

1.204,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 995 mm x P 795 mm x H 800 mm
Potenza	2 kW
Peso netto	78 Kg
Temperatura d'esercizio	Da 0°C a +60°C
Volume	0,87 m3

Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Capacità di carico	16 teglie 600 x 400 o GN1/1
Predisposizione teglie	16 teglie 600 x 400 mm oppure GN 1/1
Normative	CE disponibile

Descrizione

Lievitatore elettrico per 16 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**.

Fungono 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.

Adatto a forni con porta a bandiera.

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