

Celle di lievitazione

Leavening cabinets



Armadio caldo adatto per il mantenimento e la lievitazione del prodotto. Viene utilizzato primariamente in panifici o pasticcerie. I comandi di bordo di questa linea sono completamente elettronici, costituiti da un controller touch che permette la regolazione e la gestione dell'umidità della cella. La scheda touch sviluppa anche un controllo del livello dell'acqua all'interno della vaschetta. Quando quest'ultima scende sotto il livello della resistenza, l'intero processo di deumidificazione si interrompe impedendo alla resistenza di daneggiarsi. Tramite la funzione wi-fi è inoltre possibile controllare la cella da remoto tramite dispositivi smart. In questo modo è possibile gestire la lievitazione del proprio prodotto esattamente come si pre-ferisce, anche quando si è fuori; e soprattutto possibile ottenere uno storico del processo di lievitazione generato dalla cella.

Warm cabinet suitable for product storage and leavening. It is mainly used in bakeries or pastry shops. The controls of this line are completely electronic, consisting of a touch controller that allows the regulation and management of the humidity of the cell. The touch board also controls the water level inside the basin. When the water level drops below the level of the heating element, the entire dehumidification process is interrupted, preventing the heating element from being damaged. Through the wi-fi function it is also possible to control the cell remotely via smart devices. This allows to manage the leavening of the product exactly as the user likes, even when far from the working place. Above all it is possible to obtain a history of the leavening process generated by the cell.

DETTAGLI TECNICI
TECHNICAL DETAILS

VOLT
240 MONOFASE

TEMP. MAX
90° C (SECCO) - 120° C (VAPORE)



IMPRESA
4.0

DIMENSIONI			CAPACITÀ		POTENZA	SPORTELLI
L	P	H	N°	TEGLIE	W	N°
56	52	110	10	35X45	1850	1
62	68	110	10	40X60	1850	1
56	52	195	20	35X45	2100	1
62	68	195	20	40X60	2100	1
65	80	195	40	35X45	3000	1
80	90	195	40	40X60	3000	1
107	52	195	20+20	35X45	3000	2
117	67	195	20+20	40X60	3000	2

OPTIONAL

Comandi Wi-Fi o Bluetooth
Conforme alla tecnologia 4.0



**CONTROLLO AUTOMATICO
DELL'UMIDITÀ E DELL'ACQUA
GRAZIE AL CONTROLLER EVJ506**



**RESISTENZA A BAGNO
IN VASCA INOX
(30° - 120°)**

