

Tavoli fermalievitazione

- Spessore isolamento 60 mm.
- Angoli interni arrondati.
- Piedini regolabili in acciaio inox.
- Porte reversibili con fermo a 105°.
- Esterno/interno, maniglia, cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304.
- Refrigerazione/riscaldamento ventilati.
- Controllo elettronico temperatura e umidità.
- Piano di lavoro raggiato sul fronte.
- **Grado di umidità regolabile dal 60% al 95%.**

-15/-25°

7 teglie

AICS 072 TUNNEL



Per bloccare la lievitazione

Codice	Modello	Temperatura esercizio °C	Capacità teglie per vano porta	Passo mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
CDT322020008	TA13/1FH	-2/+35	7 x 2 (60 x 40)	50	1.450 x 800 x 950	155	1.958	230/50/1
CDT323020008	TA17/1FH	-2/+35	7 x 3 (60 x 40)	50	2.005 x 800 x 950	180	1.958	230/50/1

1) BLOCCAGGIO

L'impasto è sottoposto ad un rapido raffreddamento sino a ad un massimo di -6°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene inibita.

2) MANTENIMENTO

La temperatura viene mantenuta al di sotto dei 3°C, per il tempo calcolato dal processore. I lieviti rimangono inattivi sino al risveglio.

3) RISVEGLIO

La temperatura aumenta gradualmente sino a 15°C. L'attività fermentativa dei lieviti viene lentamente riattivata.

4) LIEVITAZIONE

La temperatura aumenta sino al valore finale impostato (da 20° a 35°C) la fermentazione dell'impasto viene completata.

5) ATTESA

L'impasto già lievitato viene mantenuto a temperatura e umidità controllata sino al momento dell'infornamento.



+2/+15°

25 teglie

J100/1FH

Per la lievitazione e per la corretta movimentazione delle teglie