

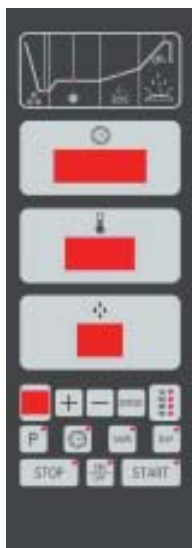


- Celle di lievitazione automatica programmata
- Cámaras de fermentación automática controlada
- Automatic programmed retarder proofer

Celle di lievitazione automatica programmata

Cámaras de fermentación automática controlada

Automatic programmed retarder proofer



Controllo elettronico lievitazione automatica

- 1ª Fase: Blocco del processo di Lievitazione (Max 7 gg)
- 2ª Fase: Conservazione sino a 72 ore
- 3ª Fase: Riattivazione processo di Lievitazione
- 4ª Fase: Lievitazione con temperatura ed umidità controllati
- 5ª Fase: Conservazione prodotto Lievitato (5/10 ore ed oltre, secondo la sua tipologia)

Control Electrónico Fermentación automática

- 1ª Fase: Bloqueo del proceso de Fermentación (hasta 7 días)
- 2ª Fase: Conservación hasta 72 horas
- 3ª Fase: Reactivación del proceso de Fermentación
- 4ª Fase: Fermentación con calor y humedad controlada
- 5ª Fase: Detención del producto ya fermentado (5/10 horas según su tipo)

Electronic control Automatic Proofing

- 1st Phase: Stop Proofing process (not more than 7 days)
- 2nd Phase: Conservation up to 72 hours
- 3rd Phase: Restart of Proofing process
- 4th Phase: Proofing with controlled temperature and humidity
- 5th Phase: Conservation of product after proofing (5/10 hours depending on the product type)

CARATTERISTICHE TECNICHE
DATOS TECNICOS · TECHNICAL DATA

Modello Modelo Model	Dimensioni esterne Medidas externas External dimensions				
Per carrelli p/teglie Para carros p/bandejas For racks p/trays	Larghezza Anchura Width cm	Profondità Profundidad Depth cm	Altezza Altura Height cm		
Lievimatic 4 40x60	112x112x206	112x172x206	172x92x206	172x112x206	172x172x206
Lievimatic 5 46x66 - 46x76 - 50x70	112x132x206	112x192x206	192x92x206	192x132x206	192x192x206
Lievimatic 8 60x80 - 40x80	132x152x234	132x232x234	212x92x234	212x152x234	212x232x234
Lievimatic 11 80x80 - 40x80	132x192x234	132x292x234	212x112x234	212x192x234	212x292x234
Lievimatic 14 80x100	132x232x234	132x332x234	212x132x234	212x232x234	212x332x234

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. Las medidas y los datos técnicos son aproximados. The sizes and specifications are approximate.
La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. La empresa se reserva de hacer modificaciones sin previo aviso. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.



BAKE OFF ITALIANA srl
Via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44100 Ferrara · Italy

Telefono 0532 732333-732338
Telefax 0532 730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoff.it