

Cabina di fermalievitazione montata su ruote

Retarder proofer mounted on wheels

Chambre de fermentation controlada sur roues

Camara de fermentacion controlada sobre ruedas



PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL



modello_model	MB120/1P	MB120/2P	MB120/MAXI
temperatura di esercizio_working temperature (°C)	-5° / +40°	-5° / +40°	-5° / +40°
capienza teglie_trays capacity	20 x (60x40)	40 x (60x40)	20 x (60x80) - 40 x (60x40)
capacità_capacity (lit)	700	1400	900
tensione_voltage (V)	230 monofase	230 monofase	230 monofase
frequenza_frequency (Hz)	50	50	50
potenza frigorifica_cooling power (W)	1400	1400	1800
gas_cooling gas	R404A	R404A	R404a
dimensioni_dimensions (WxDxH) (cm)	79x70x205	144x80x212	79x100x205
peso netto_net weight (Kg)	155	250	175

■ Permettono di avere sempre a disposizione una scorta di prodotti e di essere in grado di soddisfare anche richieste improvvise evitando di ritrovarsi con gli espositori vuoti. Consentono inoltre di gestire al meglio la produzione di qualsiasi orario della giornata in quanto i prodotti, essendo già cotti e pronti alla vendita, dovranno solamente essere tolti dall'armadio ed esposti.

Eliminazione di condensa del 60% grazie al generatore di vapore (110 °C) ad iniezione. Il vapore viene iniettato direttamente sulla ventilazione ad una temperatura di 110°C in modo da renderlo più secco rispetto al tradizionale, ciò consente una diminuzione del 60% della condensa che normalmente si forma sulle pareti della cella, riducendo di conseguenza anche i costi di esercizio.

Ventilazioni ad impulsi con sistema "porta aperta" che compensa gli sbalzi termici evitando che i prodotti con cioccolato, glassa o frutta diventino opachi.

Gruppo frigorifero tropicalizzato ad alta pressione che permette accensioni e spegnimenti anche ogni 4 secondi, indispensabile per mantenere costanti temperatura ed umidità impostate.

La versione con porta a vetro (optional) rende possibile l'esposizione dell'armadio nel punto vendita valorizzando la qualità naturale dei vostri prodotti.

Controllo elettronico con monitor touch screen monocromatico personalizzabile in base alle proprie esigenze, per il controllo di tutti i parametri di conservazione del prodotto, che rende la macchina pratica e facile da usare.

- Versione SEMPREFRESCO. Ideale per la conservazione sino a tre giorni di prodotti di pasticceria già cotti, grazie all'impianto refrigerante peculiarmente dimensionato tale da garantire bassa umidità in qualsiasi condizione.

- Versione CHOCOLAT. Ottimale per il mantenimento del cioccolato in tutte le sue forme senza alterarne il gusto e l'aspetto, in virtù del particolare tipo di ventilazione programmata e controllo attivo del grado di umidità impostabile a scelta.

- Versione BABYLEV. Congeniale per la lievitazione e la fermentazione di impasti e prodotti da forno, per il caratteristico tipo di generatore di vapore che diminuisce i tempi di lievitazione del 25% rispetto ai sistemi tradizionali.

■ The unit gives the chance to always have products in stock avoiding empty glass cabinets, satisfying not forecasted needs. It also allows to better manage the production at any time of the day because, it preserves the products already baked, so it will be enough to take out the products from the unit and expose them.

They include steam generator (110°C) on injection. Steam is straight injected in the ventilation at a special high temperature of 110°C that makes steam drier than usual. This procedure decreases 60% condensation that covers the room walls and reduces job expenses too.

Fan impulses plant with special "opening door" system which balances the thermal changes avoiding the pastry products with chocolate or fruits to become opaques.

High pressure tropicalized refrigerating group which allows switching on or switching off every 4 seconds. It's an essential element in order to keep constant set temperature and humidity.

The model with glass door (optional) makes possible to exhibit the cabinet in store in order to enhance your products natural quality.

Electronic control panel with monochromatic touch screen display customizable to suit your needs and control every parameter of the product storing, that makes the unit practical and easy to use.

- EVERFRESH version. Ideal to store up to three days pastry products already baked, thanks to the system refrigerant peculiarly dimensioned such as ensure low humidity in any condition.

- CHOCOLAT version. Optimal for the maintenance of chocolate in all its forms without altering the taste and the appearance, thanks to the special type of programmed ventilation and active control of the humidity (setting at choice).

- BABYPROOF version. Congenial for retarder proofing of doughs and bakery products, thanks to the special type of steam generator that reduces the 25% time of proofing compared to traditional systems.

