

PROOFERS



Le nostre celle di lievitazione sono attentamente progettate per garantire un processo di lievitazione regolare e controllato. La lievitazione dei panificati è un processo delicatissimo che determina la consistenza, l'aroma e la fragranza che caratterizzano il pane, per questo è necessario investire grande attenzione nella scelta dei dispositivi atti alla fermentazione dell'impasto. La struttura delle nostre celle, con pannelli isoteromici in poliuretano rivestiti di alluminio, consentono di creare all'interno del vano un ambiente con temperatura e umidità costante, favorendo lo sviluppo di anidride carbonica all'interno della pasta, per una lievitazione omogenea e perfetta.

Le dimensioni della cella, come il numero di porte, sono personalizzabili a seconda delle particolari esigenze e richieste del cliente, per adattare ad uno o più carrelli sia per forni rotativi che per forni piani. Il vetro delle porte consente inoltre di verificare in ogni momento l'avanzamento del processo di lievitazione.

L'alimentazione è trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 Hz. Su richiesta è possibile predisporre una tensione speciale e un dispositivo timer che consente di gestire tempi diversi di lievitazione.

La macchina è conforme alle Direttive Europee applicabili.



We produce our proving chambers with a particular care, to guarantee a regulated and monitored leavening process.

The leavening process is a very delicate phase, which determinate the very peculiar flavour and consistency of all bakery products. This is why it is very important to choose excellent proving devices, which enhance the fermentation of the dough. The structure of our leaving chambers is made of polyurethane isothermic panels covered in aluminium, which creates an internal compartment with regulated and constant temperature and humidity, in order to support the production of carbon dioxide in the dough to obtain a perfect and homogenized leavening.

The chamber dimension and the doors are customizable according to any particular request or necessity, to adapt it to a specific number of trolleys and different types of ovens. The window in the front door permits to check in any time the development of the leavening.

The power supply is three phase plus neutral of 230V or 400V, with 50 or 60 Hz. On demand, it is possible to modify the voltage, and add a timer device to control different timing of leavening.

The machine complies with any applicable EU regulation.



Nos chambres de fermentation sont conçues pour garantir un procès de levage régulier et contrôlé. Le levage des produits de boulangerie est un procès très délicat qui donne la consistance, la fragrance et l'arôme qui distinguent le bon pain, pour ce motif, c'est nécessaire de choisir avec grande attention le dispositif de levage. La structure de nos chambres de levage est faite de panneaux iso thermiques de polyuréthane recouverts d'aluminium, qui permet de créer à son intérieur un ambient avec température et d'humidité constantes, qui favorisent le développement de dioxyde de carbone, pour obtenir un levage homogène et parfait.

La taille de la chambre et le nombre de portes sont personnalisables selon les exigences et à la demande des clientes, pour les adapter à un ou plusieurs chariots destinés à différents fours. La fenêtre dans la porte permet de vérifier à tout moment l'avancement du procès de levage. L'alimentation c'est triphasé + neutre à 230 ou à 400 V, avec une fréquence de 50 ou 60 Hz. À la demande c'est possible d'avoir un voltage spécial et un minuteur qui permet de contrôler les différents temps de levage.

La machine c'est conforme à la réglementation UE applicable.

CELLE DI LIEVITAZIONE
PROOFERS
ETALONS





PROOFERS



CARATTERISTICHE TECNICHE – TECHNICAL CHARACTERISTICS – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES – CARACTERISTICAS TECNICAS

| Dimensione carrelli Trolleys dimensions Dimensions des chariots | N. porte Doors n. N. portes | N. carrelli Trolleys n. N. chariots | Lunghezza esterna External length Longueur esterieure (mm) | Larghezza esterna External width Largeur esterieure (mm) | Altezza esterna External height Hauteur esterieure (mm) | Potenza Power Puissance (kW) |
|---|-----------------------------------|---|---|---|--|---------------------------------------|
| 40X60 | 1 | 2 | 840 | 1650 | 2250 | 3.5 |
| 40X60 | 2 | 2 | 1540 | 960 | 2250 | 3.5 |
| 40X60 | 2 | 4 | 1540 | 1650 | 2250 | 4.5 |
| 40X60 | 2 | 6 | 1540 | 2350 | 2250 | 4.5 |
| 50X70 | 1 | 2 | 840 | 1850 | 2250 | 3.5 |
| 50X70 | 2 | 2 | 1540 | 1060 | 2250 | 3.5 |
| 50X70 | 2 | 4 | 1540 | 1850 | 2250 | 4.5 |
| 50X70 | 2 | 6 | 1540 | 2650 | 2250 | 5.5 |
| 60X80 | 1 | 2 | 940 | 1970 | 2250 | 4.5 |
| 60X80 | 2 | 2 | 1800 | 1180 | 2250 | 4.5 |
| 60X80 | 2 | 4 | 1800 | 1970 | 2250 | 5.5 |
| 60X80 | 2 | 6 | 1800 | 2940 | 2250 | 6.5 |
| 80X80 | 1 | 2 | 1120 | 1970 | 2250 | 4.5 |
| 80X80 | 2 | 2 | 2070 | 1180 | 2250 | 4.5 |
| 80X80 | 2 | 4 | 2070 | 2000 | 2250 | 5.5 |
| 80X80 | 2 | 6 | 2070 | 2950 | 2250 | 6.5 |
| 80X100 | 1 | 2 | 1120 | 2400 | 2250 | 4.5 |
| 80X100 | 2 | 2 | 2070 | 1450 | 2250 | 4.5 |
| 80X100 | 2 | 4 | 2070 | 2400 | 2250 | 6.5 |
| 80X100 | 2 | 6 | 2070 | 3550 | 2250 | 6.5 |

|  CARATTERISTICHE GENERALI |  GENERAL CHARACTERISTICS |  CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Struttura e facciata in alluminio. • Pavimento in acciaio inox. • Facciata disponibile in acciaio inox su richiesta. | <ul style="list-style-type: none"> • Structure and frontage made in aluminium. • Floor in stainless steel. • Frontage available in stainless steel on request. | <ul style="list-style-type: none"> • Structure et façade en aluminium. • Plancher d'acier inoxydable. • Façade disponible en acier inoxydable à la demande. |

