

# LIEVISTOP



**TAGLIAVINI**

1934



La lievitazione è sicuramente la parte più delicata del processo di panificazione. Le celle LIEVISTOP, nate dalla profonda esperienza Tagliavini, sono la soluzione per controllare perfettamente il processo di lievitazione, eliminando il lavoro notturno. La tecnologia di LIEVISTOP garantisce risultati certi ed estrema flessibilità di utilizzo.

*Dough fermentation is definitely the most delicate part of the bread production process. The retarder-provers LIEVISTOP, born from the deep experience of Tagliavini, are the best solution to control perfectly the fermentation process, cancelling the need of night shifts. LIEVISTOP technology performs fermentation results exceeding expectations, together with an extreme flexibility in the use.*



# LIEVISTOP

*Lievitazione Controllata al 100%*  
*Full Control Over Fermentation*



## ELIMINAZIONE LAVORO NOTTURNO

Il blocco controllato delle lievitazione permette di anticipare al giorno prima la preparazione degli impasti formati: la cella LIEVISTOP farà tutto il resto, preparando il pane lievitato all'ora desiderata.

## NO NIGHT SHIFTS

*The controlled stop of the fermentation lets the baker to prepare one day before the formed but unfermented bread: the rest will be done by LIEVISTOP, having the bread ready to bake at the desired hour.*



## RIDUZIONE UTILIZZO LIEVITI

Il gran numero di ore disponibili tra la preparazione degli impasti formati e l'infornamento il giorno dopo permette di programmare un tempo di lievitazione molto lungo, potendo così ridurre il lievito.

## LESS USE OF YEAST

*Having all the night available for the automatic fermentation cycle, it's possible to program very long fermentation time, thus having a reduction up to 50% the use of yeast in the recipe, with great savings.*



## MIGLIORAMENTO QUALITÀ

La possibilità di realizzare lunghe fermentazioni a temperatura e umidità controllate, permette di creare un pane più naturale, più saporito e di maggiore durata, come una volta.

## INCREASED BREAD QUALITY

*Thanks to the very long fermentation process, at controlled temperature and humidity, we achieve a more natural bread, more tasty and with a longer shelf life as in the past.*



# TECNOLOGIA TECHNOLOGY



## FLUSSO D'ARIA DELICATO E AVVOLGENTE

Il segreto di LIEVISTOP è il perfetto bilanciamento tra velocità di raffreddamento e delicatezza del processo, evitando completamente l'effetto "pelle secca" sul prodotto.

## DELICATE AND SURROUNDING AIR FLOW

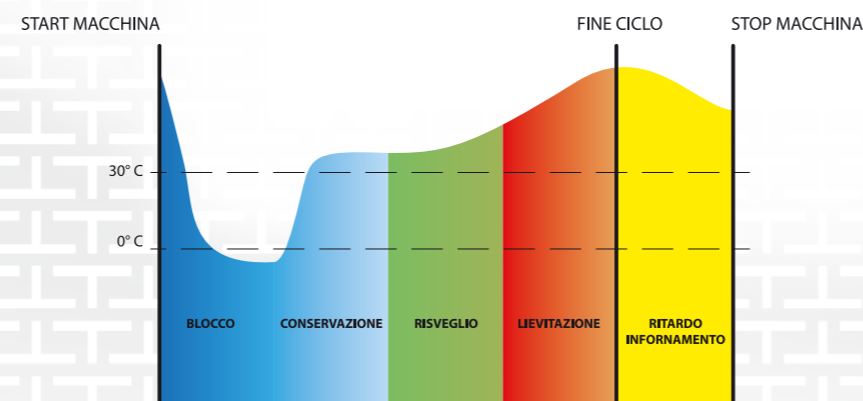
The secret of LIEVISTOP is the perfect balance between colling speed and softness of the process, which prevent completely the "dry skin" effect on the bread.

## CONTROLLO INTUITIVO ED ERGONOMICO

Dietro ad una interfaccia a colori molto facile e intuitiva da utilizzare, si nasconde un potente microprocessore che controlla ogni parametro della macchina, rendendo ogni ciclo di lavorazione un successo.

## INTUITIVE AND ERGONOMIC CONTROL PANEL

Behind a multicolor user friendly display, is hidden a powerful microprocessor which controls all the parameters of the machine, transforming every working cycle in a success.



## EVAPORATORE

Grande superficie e con ventilatori a velocità variabile. Protetto da un controsoffitto isolato anticondensa e anti-gocciolamento

## EVAPORATOR

High surface with variable speed fans. Insulated counter-ceiling to prevent condensation and dripping



## UMIDIFICATORE ELETTRICO

Produzione esuberante di vapore. Sistema di autolavaggio automatico

## ELECTRONIC STEAMER

High steam production, with self-cleaning system



## VANO PORTA

Stipiti porta rinforzati in acciaio inox

## DOOR ENTRANCE

Door jamb is reinforced in stainless steel



## ANGOLI ARROTONDATI

Tutti gli angoli interni sono arrotondati per una facile pulizia

## ROUNDED CORNERS

All internal corners are rounded for an easy cleaning



## PARACOLPI

Tubolare in acciaio inox fissato alle pareti

## BUMPER

Made in stainless steel and fixed to the chamber walls

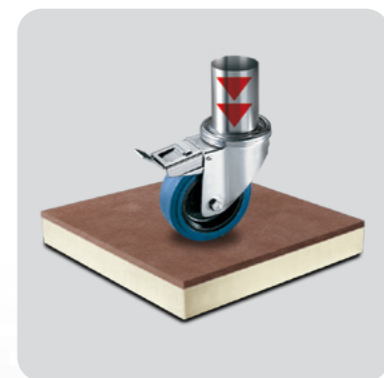


## PAVIMENTO

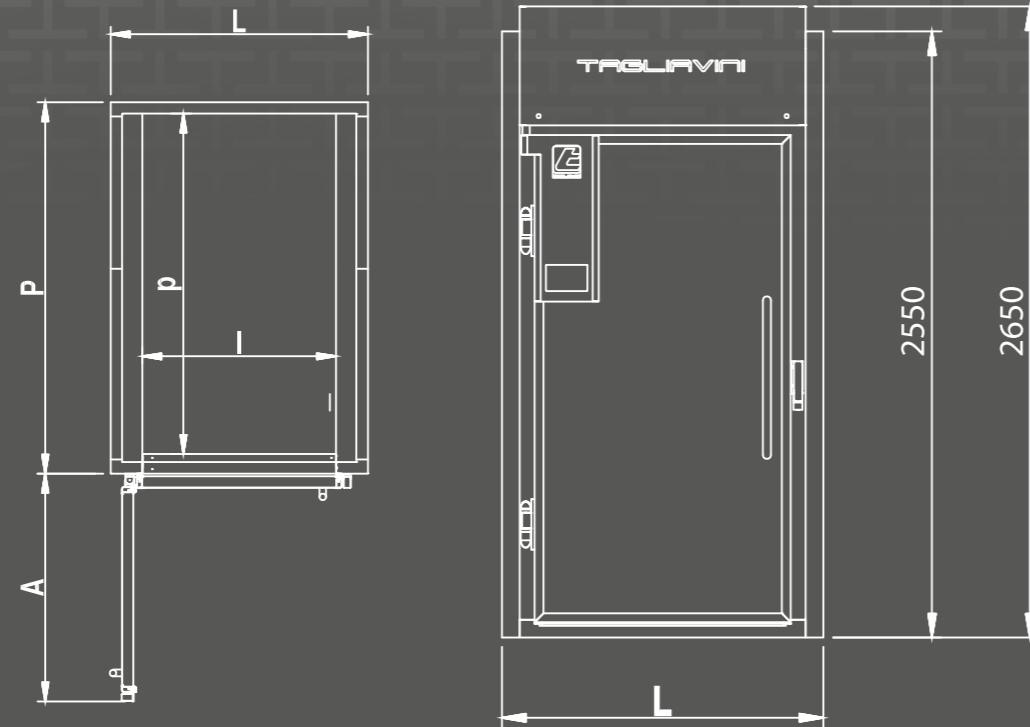
Rinforzato con lastra di resina fenolica da 10 mm con superficie antiscivolo

## FLOOR

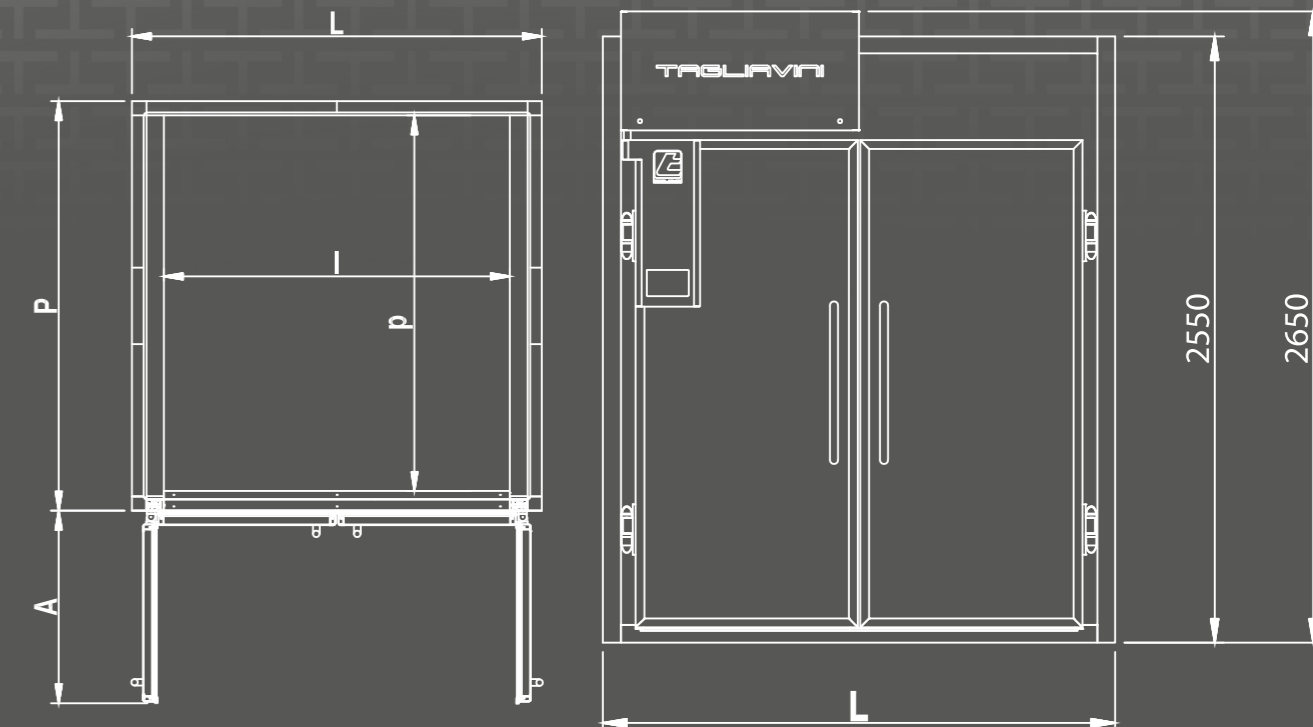
Reinforced with a 10 mm resin slab, with anti-slippery surface



# DATI TECNICI TECHNICAL DATA



# DATI TECNICI TECHNICAL DATA



MODELLO MODEL	Capacità Capacity		Luce Porta Door size	Dimensioni interne Internal size			Dimensioni esterne External size			Porta aperta Door open
	carrelli portateglie racks for trays	carrelli portateelai racks for setters		l	p	h	L	P	H	
LSC 680	n.1 60x80 n.2 40x60	-	77x177	70	93	177	93	107	247	96
LS 70.140	n.3 40x60	-	75x200	71	200	95	95	155	255	89
LS 70.180	n.2 60x80	n.1 63x175 - SC						180		
LS 70.220	-	n.1 63x215 - C						220		
LS 70.260	n.3 60x80	n.1 63x255 - M						260		
LS 70.300	-	n.1 63x295 - L						300		
LS 70.360	n.4 60x80	n.2 63x175 - SC						360		
LS 90.140	n.2 60x80	-	96x200	91	200	115	115	155	265	110
LS 90.220	n.3 60x80	-						220		
LS 90.280	n.4 60x80	-						280		
LS 135.110	n.2 60x80	-	100x200	110	200	200	200	135	265	120
LS 215.110	n.3 60x80	-						215		
LS 275.110	n.4 60x80	-						275		

MODELLO MODEL	Capacità Capacity		Luce Porta Door size	Dimensioni interne Internal size			Dimensioni esterne External size			Porta aperta Door open
	carrelli portateglie racks for trays	carrelli portateelai racks for setters		l	p	h	L	P	H	
LS 140.200	n.4 60x80	n. 2 63x175 - SC	140x200	140	200	175	175	215	265	82
LS 140.240	-	n. 2 63x215 - C						240		
LS 140.260	n.6 60x80	n. 2 63x255 - M						260		
LS 140.300	-	n. 2 63x295 - L						300		
LS 140.360	n.8 60x80	n. 4 63x175 - SC						360		
LS 180.220	n.6 60x80	-	180x200	180	200	215	215	235	265	102
LS 180.280	n.8 60x80	-						280		
LS 220.230	-	n.3 63x215 - C	n.2 100x200	220	200	255	255	255	265	112
LS 220.270	-	n.3 63x255 - M						270		

Finitura Standard: Plastificato bianco interno/esterno  
Unità condensatrice remotizzabile fino a 5 metri

Standard finishing: White plasticized inside/outside  
Remote condensing unit up to 5 meters

### OPTIONAL

Finitura inox fronte  
Finitura inox fronte e interno  
Unità condensatrice remota oltre i 5 metri  
Unità condensatrice silenziosa  
Carenatura anti-pioggia per unità condensatrice

Front stainless steel finishing  
Front and inside stainless steel finishing  
Remote condensing unit over 5 meters  
Very low noise condensing unit  
Rain-resistant casing for condensing unit



**TAGLIAVINI S.p. A.**  
Via Ponte Taro, 27/B  
43015 Noceto - Parma - Italy  
Phone +39 0521 628844  
Fax +39 0521 628763

[info@tagliavini.com](mailto:info@tagliavini.com)  
[www.tagliavini.com](http://www.tagliavini.com)

