HERA-P

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

Armadio di fermalievitazione e lievitazione controllata

L'armadio di fermentazione HERA-P viene utilizzato per controllare la fermentazione dell'impasto.
Dà la possibilità di accelerare il processo di crescita, rallentandolo o addirittura bloccandolo per un determinato periodo.

Caratteristiche

- 24 livelli (48 guide) su 1 cella, 1 porta e 20 livelli (40 guide) sulle 2 celle, 2 porte destinate ad accogliere i supporti di cottura
- Comando Fermentazione SENSITIVE'2
- Gruppo tropicalizzato (ambiente fino a 43°C)
- HERA viene consegnato assemblato, pronto per la connessione
- Alimentazione elettrica 230 V mono + T 50 Hz oppure 208-220 V mono + T 60 Hz
- Su richiesta è possibile avere gruppi remoti e silenziosi

Principio di funzionamento

Ci sono 2 possibilità per avviare un ciclo di fermentazione utilizzando il pannello di controllo touch SENSITIV'2:
modalità manuale o programmata. La fermentazione può così essere scomposta in 4 fasi nella cella: preraffreddamento, blocco, fermentazione e riposo.
Il preraffreddamento consente di raffreddare la custodia dell'armadio (fino a -15°C) prima dell'introduzione dell'impasto per rilevare la pasta fresca o per uno scongelamento graduale e delicato.
Durante il blocco, i pezzi di impasto verranno poi conservati in armadio (tra +2 e +5°C) per bloccarne la
crescita
HERA-P gestisce in autonomia l'aumento di temperatura in base alle informazioni che saranno state precedentemente inserite dall'utente. Per evitare una fermentazione eccessiva, è disponibile anche la fase di riposo. Dopo un periodo definito successivo alla fine del ciclo di fermentazione, la cella scende di temperatura per mantenere la produzione a freddo.

Costruzione

CELLA
- Pannelli isotermici da 60 mm in acciaio 6/10 zincato a caldo
- Ricoperto con una pellicola alimentare in PVC da 120 micron
- Pannelli in schiuma poliuretanica iniettata, densità 42 kg/m3

CIRCUITO DI RAFFREDDAMENTO
- Evaporatori a soffitto in alluminio (carrozzeria e alette) e rame (tubi) con trattamento di cataforesi di serie (per pane a lievitazione naturale, pasta acida, lenta lievitazione)

COMANDO DI CONTROLLO
- Un controllo Fermentazione touch SENSITIV'2 su uno schermo da 7 pollici

ALLESTIMENTO INTERNO
- 4 scaffalature verticali multilivello per impilare le teglie
- HERA1 Cella 1 Porta composta da 24 livelli con passo 63 mm
- HERA2 Celle 2 Porte composte da 10 livelli con passo 63 mm

ALIMENTAZIONE DELL'ACQUA
- Attacco acqua Ø 12 mm
- Uscita acqua Ø 32 mm

Vantaggi

- Controllo touch, intuitivo e fluido
- Un armadio che rispetta la tua pasta
- Livello di umidità regolabile dal 30% al 99% e temperatura da -15 °C a +40 °C
- Costruzione ergonomica
- Lato apertura porta reversibile direttamente in cantiere
- Utilizzo ottimale sia d'estate che d'inverno con il proprio gruppo tropicalizzato
- Armadio consegnato assemblato, pronto per essere collegato

Gruppo refrigerante

STANDARD TROPICALIZZATO:

- Unità predisposta per installazione fino a 8 m dalla stanza comprensiva di curve (1 CURVA = 1 m) e per un ambiente operativo inferiore a 43 °C.

TROPICALIZZATO A DISTANZA:

- Gruppo di potenza superiore destinato ad essere posizionato da 8 a 20 m dalla stanza comprensivo di curve
- (1 CURVA = 1 m) e per un ambiente operativo inferiore a 43 °C.

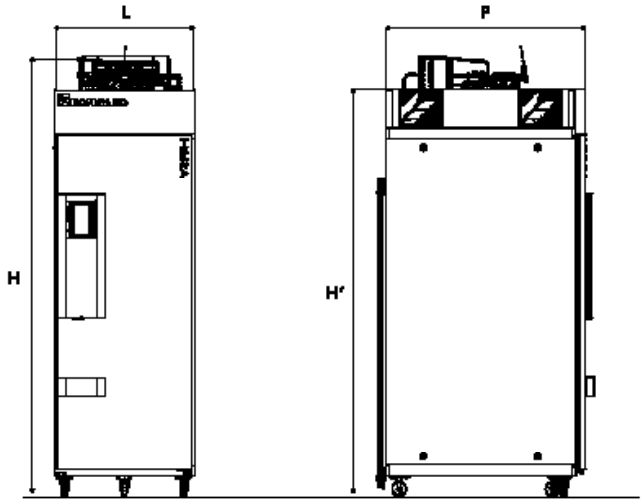
SILENZIOSO:

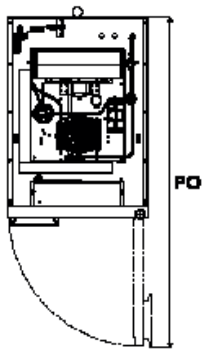
- Unità protetta silenziosa (da 7 a 12 dB in meno rispetto a un'unità standard) progettata per l'installazione fino a 8 m dalla stanza compresi di curve (1 CURVA = 1 m) e per un'atmosfera di funzionamento sotto i 43 °C.

SILENZIATORE REMOTO:

- Unità protetta silenziosa (da 7 a 12 dB in meno rispetto a un'unità standard) con potenza maggiore, destinato ad essere posizionato da 8 a 20 m dalla stanza compresi i gomiti (1 gomito = 1 m) e per un ambiente operativo fino a 43 °C.
- Raccomandazione: il collegamento deve essere effetuato da un tecnico frigorista.

Caratteristiche tecniche/Technical features





Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata

Caratteristiche generali 1 CELLULA - 1 PORTA - 1 TEMPERATURA

Modello	L	P	Porte aperte	Altezza del rullo	H		H'	Peso	Massa	Alimentazione
					Utilizzo STD del gruppo tropicalizzato	Utilizzo Misto del gruppo tropicalizzato	Gruppo tropicalizzato non montato a distanza			
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	170	29	0.9
400 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	35	0.9
460 x 800	620	1090	1635	108	2290	2325	2205	176	43	0.9
600 x 800	760	1090	1175	108	2325	2420	2205	232	60	1.3

Caratteristiche generali 2 CELLULE - 2 PORTE - 2 TEMPERATURE

Modello	L	P	Porte aperte	Altezza del rullo	H		H'	Peso	Massa	Alimentazione
					Utilizzo STD del gruppo tropicalizzato	Utilizzo Misto del gruppo tropicalizzato	Gruppo tropicalizzato non montato a distanza			
400 x 600	560	890	1375	108	2285	2285	2205	200	24	1.9
600 x 800	760	1090	1775	108	2325	2420	2205	270	51	1.9

ACCESSORI

Modello	Dimensioni LG x L x H (mm)
cavo supplementare per modello 400 x 600	35 x 595 x28
cavo supplementare per altri modelli Hera	35 x 795 x28

Note:

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata