

Coldline LEVTRONIC A90/1FH (-6°C/+40°C) 20x EN60x80



Popis produktu

Multifunkční stopkynárna LEVTRONIC A90/FH (teplotní rozsah -6°C / +40°C) Nová generace automatů na kynutí (multifunkční stopkynárna) LEVTRONIC vytváří mikroklima ideální pro zrání jakéhokoli těsta, bez ohledu na povětrnostní podmínky. Můžete přizpůsobit program na základě typu kvasinek, mouky a charakteristik vody tak, abyste vždy dosáhli mimořádných výsledků. K dispozici je mnoho modelů a kapacit s teplotním rozsahem -20°C/+40°C a -6°C/+40°C. Absolutní kontrola teploty Multifunkční automat pro rychlé zchlazení těsta (těsto se rychle ochladí, fermentační aktivita kvasinek je inhibována), udržení na ideální teplotě (teplota je udržována pod 3°C, kvasinkové buňky zůstávají neaktivní až do zotavení), reaktivace těsta (teplota se postupně zvyšuje, fermentační aktivita kvasinek se pomalu regeneruje a aktivuje), funkce kynutí těsta (teplota a vlhkost se zvyšují až na nastavenou hodnotu - optimální nakynutí těsta je kompletní), uložení a udržení těsta (ideálně nakynuté a připravené těsto je udržováno při kontrolovaných teplotách a vlhkosti až do doby jeho pečení). Funkce pro kynutí Programování kynárny - umožňuje naprogramovat zastavení, zchlazení a opětovné nakynutí v požadovaném čase s nastavením 5 pracovních fází: zchlazením zastavení kynutí / udržení / reaktivace / kynutí / uložení do pečení. Manuální kynutí - umožňuje aktivovat program přímého kynutí. Na konci tohoto programu Levtronic udržuje těsto v optimálním stavu až do pečení. Nepřetržitý cyklus - pomocí manuální funkce nastavte čas, teplotu, vlhkost a úroveň ventilace. Levtronic nakyne a připraví těsto kontinuálním cyklem bez zastavení. Skladování - potraviny se skladují při požadované teplotě mezi -6°C a +10°C nebo -20°C a +10°C (dle modelu) Vytvořte si vlastní programy Vytváření nových programů - s LEVTRONIC máte k dispozici seznam systémových programů (připravené programy pro různé druhy pokrmů). Nastavení lze snadno zkontrolovat v aktuálním cyklu a pokud nevyhovuje, upravit pomocí uložení nového programu do osobní nabídky. Osobní rozvržení - polohu kláves receptury můžete změnit vytvořením vlastního rozvržení (rozvržení menu na TOUCH panelu). Okamžitá změna - pomocí jednoduchého dotyku můžete zkontrolovat a změnit nastavení aktuálního programu. Řízení a nastavení TEPLOTA - zvolte optimální teplotu pro zrání těsta od -6°C do +40°C VLHKOST VZDUCHU - nastavte ideální procento vlhkosti v rozmezí 45% až 95% (přesně po jednom procentu) PROUDĚNÍ VZDUCHU - nastavte ideální intenzitu ventilace mezi 25% a 100% (přesně po jednom procentu) ČAS - nastavte požadovaný čas fáze. Díky stopkynárnám LEVTRONIC výrazně ušetříte čas, snížíte spotřebu energie a zvýšíte kvalitu podávaných pokrmů. Provedení: Elegantní design včetně skleněného dotykového ovládacího panelu, kvalitní pracování, hladké provedení skříně se zaoblenými vnějšími rohy a vysoce kvalitní povrchovou úpravou dodávají skříně LEVTRONIC solidní a rafinovaný vzhled. Řízený průtok vzduchu, diferencovaný a směrovaný proud vzduchu zaručuje maximální homogenitu teploty na všech policích, aniž by produkt přímo měnil, udržoval jej hydratovaný a jeho kvalitu neporušený, bez povrchových trhlin. Kvalitní celonerezové provedení AISI 304 (Cr-Ni 18/10) vyjma zad (galvanizovaná ocel), oblé rohy v komoře, vyjímatelné zásuvy, magnetické těsnění dveří. Snadno přístupný a demontovatelný blok výparníku a vzduchem chlazeného agregátu (FSS-Fast Service System), antikorozi lakovaný výparník. Zařízení se zesílenou izolací komory a dveří 75mm, dveře se systémem stop při otevření až 105°, samouzavíráním a robustním úchytem. Výškově stavitelné nerezové nohy (100-150 mm). Cosmo průběžně monitoruje proces dokazování Cosmo je inovativní wi-fi technologie, která vám umožní sledovat všechny provozní parametry vašeho přístroje LEVTRONIC z vašeho smartphonu. Ať jste kdekoli, máte vždy vše pod kontrolou. Cosmo detekuje jakékoli anomálie způsobené výpadkem proudu nebo jinými faktory a okamžitě odešle oznámení vašemu smartphonu. Můžete si být jisti, že vše bude fungovat správně a ráno budou briošky a croissanty dokonale prokázány a připraveny k vaření. Jaké další zařízení Vám přináší a nabízí tak širokou škálu flexibility?

Informace

Parametry

Napájení:	230 V/1N/50 HZ
Příkon:	1360 W
Šířka:	810 mm
Hloubka:	1015 mm
Výška:	2085 mm
Chladicí výkon:	668 W
Chladivo:	R 452a
Elektronický ovládací panel:	LEVTRONIC 4,3"
Energetická třída:	E
Hmotnost:	185 kg
Kapacita plechů:	20x EN (600x400mm)
Kapacita:	900 l
Klimatická třída:	5
Maximální kapacita:	34 x EN600 x 400 mm
Nastavitelná rychlost ventilátoru:	25 až 100%
Nastavitelná vlhkost:	40% - 95%
Osvětlení:	LED
Počet dveří:	1 (plné)
Provedení dveří:	křídlové
Provedení:	nerez/nerez
Rozměr komory:	660 x 819 mm
Rozteč vsunů:	57 mm (38/76)
Teplotní rozsah:	+30°C do +90°C
Teplotní rozsah:	-6 až +40°C
Typ skříně:	vertikální
Umístění zásuvů:	na šířku
Výška komory:	1380 mm
Zámek dveří:	ano
Způsob odmrazování:	horký plyn