

ARMADI CLIMATIZZATI PER BIGA

CLIMATE-CONTROLLED CABINETS

Elimina il problema della stagionalità per pezzature medio-piccole

L'armadio conserva la biga e gli impasti crudi di pane senza doversi più preoccupare dei rischi legati alla stagionalità. Inoltre, permette di non rinunciare all'unico giorno di riposo, spostando la produzione al giorno prima e impostando da pannello la fase di maturazione della biga, che verrà gestita in totale autonomia fino al vostro rientro.

Pasta da riporto per impasti sempre ottimale

L'armadio climatizzato vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la maturazione della biga al variare delle condizioni climatiche ambientali. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, l'armadio assicura in automatico temperatura ed umidità interne costanti indipendentemente dal variare di quelle esterne.

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

Il generatore di vapore ad iniezione (optional) immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità.

L'armadio si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito.

Controlla l'armadio ovunque sei, a qualunque ora (optional)

L'armadio climatizzato può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional). Dal touch screen integrato in dotazione e dall'app opzionale è possibile visionare il processo in corso, impostare i valori di umidità e memorizzare programmi personalizzati per una flessibilità e un'autonomia senza compromessi.

Specifiche tecniche

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per le teglie
- supporto con piedini regolabili

No more small-medium volumes seasonality problem

The cabinet preserves the biga and other raw bread doughs without need to worry about risks tied to seasonality. Furthermore, it allows not to give up the only day free-from-work, shifting manufacturing to the day before and setting the biga maturation phase on the panel. This phase will be managed in total autonomy until your return.

Always excellent pre-fermented dough

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures well matured biga even with seasonal climate changing. Values of humidity and temperature are constant regardless of external conditions thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system.

Easy maintenance and energy saving

The injection steam generator (optional) blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge.

Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)

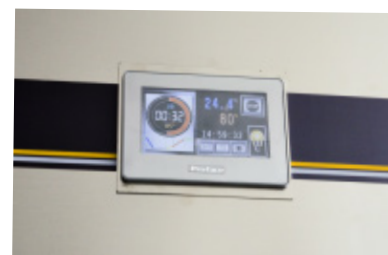
The cabinet can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional). This application allows you to control the room everywhere but also our technical team to get promptly into action.

From the integrated touchscreen (included) and the smartphone application (optional) you supervise the process in execution, set humidity values and memorize custom programs, giving you uncompromised flexibility and autonomy.

Technical specs

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays





MODELLO MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITA' CAPACITY (kg)	CAPIENZA MARNE MARL CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
MB120	5° / +45°	120	4 x 52 lt	56x80x212h o 79x70x205h	230V-1-50Hz	800	155
MB240	5° / +45°	240	8 x 52 lt	144x80x212h	230V-1-50Hz	1200	250
MB240 MAXI	5° / +45°	240	8 x 52 lt	79x100x205h	230V-1-50Hz	1200	175



Marna in plastica
cm 60x40x47h (52 litri)
Plastic marl
cm 60x40x47h (52 liters)



Carrello per marne
impilabili 60x40cm
Trolley for stackable
marls 60x40cm



Porta a vetro
(singola anta)
Glass door
(single side)



Touchscreen con porta
ethernet per controllo
da remoto via wifi
Touchscreen with ethernet
connection for remote
control via wifi



4x ruote in acciaio inox
4x stainless steel cartors



Generatore di vapore
con controllo di umidità
Steam generator with
humidity control

Gruppo frigorifero remoto su richiesta
Remote refrigerant unit on request

Tensione diversa su richiesta
Special voltage on request

