

Linea Lievitazione



Proofing Line



Italian Bakery Solutions

www.sitep.net

FERMENTATORI AUTOMATICI PER LIEVITO NATURALE*AUTOMATIC FERMENTERS FOR NATURAL YEAST***CELLE DI LIEVITAZIONE***PROOFERS***ARMADI DI LIEVITAZIONE***PROOFER CABINETS***GENERATORI DI VAPORE***STEAM GENERATORS*

FERMENTATORI AUTOMATICI PER LIEVITO NATURALE

AUTOMATIC FERMENTERS FOR NATURAL YEAST

Il fermentatore che pesa da solo (AFTC)

AFTC calcola in tempo reale la quantità di lievito naturale all'interno della vasca e aiuta a dosare gli ingredienti in fase di inserimento.

Segue i tuoi fabbisogni produttivi (AFTC)

Quando la produzione desiderata è dimezzata, il fermentatore offre una configurazione dinamica attraverso la funzione 'mezzo carico'.

Si prende cura del lievito durante il salto festivo (AFTC)

Il software include una funzione innovativa per conservare il potere di lievitazione nelle pause festive.

Cicli di fermentazione no-stop (AFTC)

AFTC ha un esclusivo programma automatico a 4 fasi 'Miscelazione - Fermentazione - Intermedio (optional) - Conservazione'. Grazie al coperchio removibile permette di accedere alla vasca senza alcuna barriera semplificando le operazioni di carico e pulizia.

Tecnologia di miscelazione Inverter (AFTC)

La massa di lievito naturale presenta caratteristiche chimico-fisiche omogenee in virtù della movimentazione automatica in senso orario e anti-orario indotta dal motore inverter a più velocità e dall'elettro-agitatore.

Esalta la genuinità del pane quando esposto al pubblico

Il fermentatore automatico ha una struttura con pala miscelatrice a vista che mette in luce il processo di produzione del lievito naturale. Inoltre, il telaio di design in acciaio inox (di serie nelle versioni AFTC), rende la macchina ideale da esporre valorizzando al meglio la genuinità del tuo pane.

Migliora la digeribilità dei prodotti

Il fermentatore automatico consente di ottenere lieviti naturali costantemente rinnovati con dosaggi controllati di acqua e farina la cui azione prolungata dona all'impasto del pane un effetto rilassante più soffice ed esteso, migliorando la digeribilità riducendo drasticamente gli effetti dell'intolleranza al lievito.

Migliora la resistenza del pane a muffe e batteri

Il monitoraggio del grado di acidità del lievito grazie al pHmetro in dotazione consente un processo di fermentazione rigoroso e lineare. Questo equilibrio controllato renderà l'impasto del pane più resistente a muffe e batteri filanti.

Specifiche tecniche

- temperatura di esercizio: + 2°C / + 35°C
- tensione: 230V-1-50Hz

The fermenter that scales by itself (AFTC)

AFTC calculates in real time the quantity of natural yeast into the tank and dosing any ingredient during the insertion.

Follows your production volumes (AFTC)

When the production desired is halved, the fermenter offers a dynamic configuration driven by 'half-load' function.

Takes care of the yeast during the festive pause (AFTC)

Software includes an innovative function to conserve the leavening power on festive breaks.

No-stop fermentation cycles (AFTC)

AFTC has an exclusive 4-steps automatic program 'Mixing - Maturation - Intermediate (optional) - Conservation'. Thanks to removable lid the access at the tank is totally free, to simplify any operation of charging and cleaning.

Inverter mixing technology (AFTC)

The natural yeast mass presents homogeneous chemical and physical properties thanks to the automatic movement in clockwise and anti-clockwise induced by the multi-speed inverter engine and by the electro-stirrer.

Perfect for public exhibition: show the genuineness of your bread

Automatic fermenter has a structure with visible mixing paddle that shows the production process of natural yeast. Furthermore, the stainless steel chassis design (standard on AFTC models) makes the machine ideal for exhibition, valorizing the genuineness of your bread.

Improved digestibility of products

The fermenter allows you to obtain constantly renewed natural yeast with controlled dosage of water and flour. This prolonged action offers a relaxant effect to bread dough, making it softer and outstretched, improving digestibility and drastically reducing yeast intolerance effects.

Improved bread resistance to molds and bacteria

Thanks to included pH-meter, monitoring of acidity level of yeast allows an accurate and linear process of fermentation. This controlled balance makes bread dough more resistant to molds and bacteria.

Technical specs

- working temperature: + 2°C / + 35°C
- voltage: 230V-1-50Hz



**AFT 5L****AFT 5+5L****AFTC 40L
AFTC 80L
AFTC 120L****CAPACITA'/CAPACITY**

MODELLO MODEL	VASCA TANK (lt)	UTILE USEFUL (lt)	MEZZO CARICO HALF-LOAD (lt)	POTENZA POWER (w)	DIMENSIONI DIMENSIONS (w)
AFT 5 L	5	4	-	450	26x43x65h
AFT 5+5 L	5 + 5	4 + 4	-	950	45x44x65h
AFTC 40 L	50	40	20	1400	60x70x120h
AFTC 80 L	100	80	40	1600	70x70x120h
AFTC 120 L	150	120	60	1600	70x70x130h

**Optional AFT 5L**

Carter esterno in acciaio inox
Stainless steel carter

**Optional AFT 5+5L**

Carter esterno in acciaio inox
Stainless steel carter



**Predisposizione 4.0 (AFTC):
Touchscreen 7" per
controllo da remoto**
*Predisposition 4.0 (AFTC):
Touchscreen 7" for
remote control*



CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFERS

Rapida lievitazione per impasti da forno senza pelle, morbidi e non bagnati

Il generatore di vapore a iniezione, la distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto della cella e il mantenimento costante dei valori di umidità e di temperatura, permettono agli impasti da forno di lievitare rimanendo morbidi, senza pelle e non bagnati.

Facile da usare e da programmare

La cella è provvista di un termostato/umidostato elettronico integrato con tastiera di programmazione intuitiva per il costante monitoraggio dell'attività di lievitazione del prodotto. Disponibile su richiesta, l'evoluzione con display touch screen permette anche l'impostazione di programmi personalizzati in base alle proprie ricette.

Facile da mantenere

Il generatore di vapore ad iniezione 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.

Specifiche tecniche

- struttura componibile composta da pannelli in poliuretano espanso ad alta densità, rivestiti in alluminio plastificato anticorrosione (optional: in acciaio inox)
- optional: pavimento climatizzato in resina fenolica antiscivolo ad uso alimentare con portata 5000kg/m² ad elevata resistenza anche per carrelli con ruote in ferro
- temperatura massima impostabile: +45°C
- umidità massima impostabile: 99%

Su richiesta le celle possono essere fornite su misura e con tensione diversa

Fast proofing for soft, no-wet and no-peel-off baking doughs

Injection steam generator, uniform air distribution inside the proofer and steadiness of humidity and temperature values, allows to oven doughs to remain soft, no-wet and with no peel-off effect.

Easy to use and to program

The room integrates an electronic thermostat/humidistat with an intuitive programming keyboard for steady monitoring of the product proofing process. Available on request, the next generation touchscreen display also allows to set customized programs based on your recipes.

Easy maintenance

The injection steam generator 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.

Technical specs

- modular structure made of high-density polyurethane foam, coated in anti-oxide plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- optional: air-conditioned floor in anti-slip food-safe phenolic resin, max flow 5000 kg/m², also highly resistant to trolleys with iron wheels
- max temperature +45°C
- max humidity 99%

On request the proofers can be provided with custom dimensions and special voltage



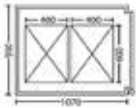
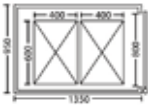
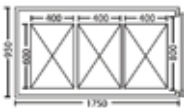
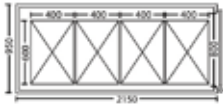
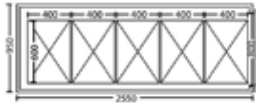
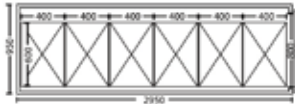
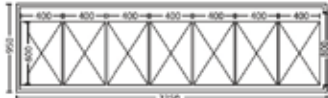
Linea Lievitazione

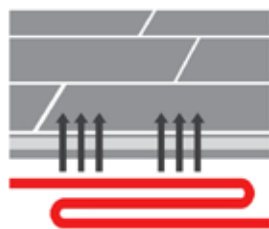


Proofing Line

SERIE "95"

"95" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
1K		2	1	230V -1-50Hz	2,5	77x197
95x135		2	1	230V -1-50Hz	2,5	77x200
95x175		3	1	400V -3-50Hz	5	77x200
95x215		4	2	400V -3-50Hz	7	77x200
95x255		5	2	400V -3-50Hz	7	77x200
95x295		6	3	400V -3-50Hz	7	77x200
95x335		7	3	400V -3-50Hz	7	77x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door
(placeable on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"

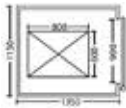
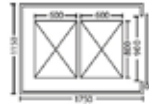
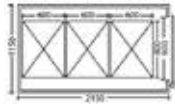
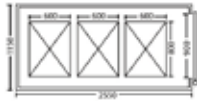
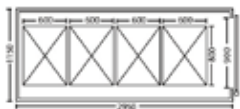
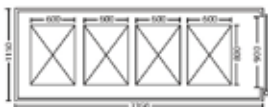


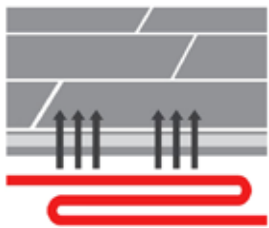
Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



SERIE "115"

"115" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
115x135	 103x113x210h 115x135x229h	2	1	400V -3- 50Hz	7	90x200
115x175	 103x153x210h 115x175x229h	5	2	400V -3- 50Hz	7	90x200
115x215	 103x193x210h 115x215x229h	6	3	400V -3- 50Hz	7	90x200
115x255	 103x233x210h 115x255x229h	7	3	400V -3- 50Hz	7	90x200
115x295	 103x273x210h 115x295x 229h	8	4	400V -3- 50Hz	7	90x200
115x335	 103x313x210h 115x335x229h	9	4	400V -3- 50Hz	7	90x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door (placeble on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"

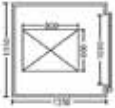
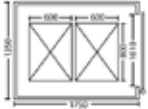
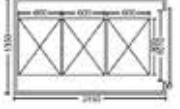
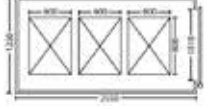
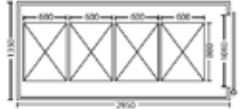
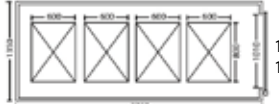


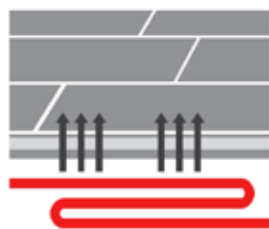
Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



SERIE "135"

"135" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
135x135	 123x113x210h 135x135x229h	3	1	400V -3- 50Hz	7	100x200
135x175	 123x153x210h 135x175x229h	4	2	400V -3- 50Hz	7	100x200
135x215	 123x193x210h 135x215x229h	6	3	400V -3- 50Hz	7	100x200
135x255	 123x233x210h 135x255x229h	7	3	400V -3- 50Hz	7	100x200
135x295	 123x273x210h 135x295x 229h	8	4	400V -3- 50Hz	7	100x200
135x335	 123x313x210h 135x335x229h	9	4	400V -3- 50Hz	7	100x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door (placeable on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"

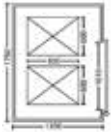
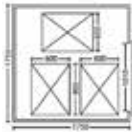
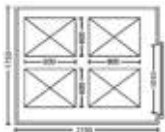
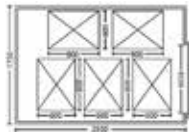
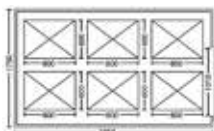
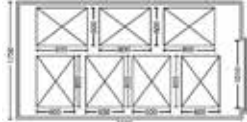


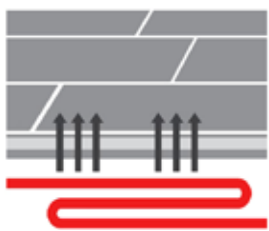
Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



SERIE "175"

"175" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
175x135	 163x113x210h 175x135x229h	5	2	400V -3- 50Hz	7	100x200
175x175	 163x153x210h 175x175x229h	6	3	400V -3- 50Hz	7	100x200
175x215	 163x193x210h 175x215x229h	8	4	400V -3- 50Hz	7	100x200
175x255	 163x233x210h 175x255x229h	7	5	400V -3- 50Hz	10	100x200
175x295	 163x273x210h 175x295x229h	10	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
175x335	 163x313x210h 175x335x229h	12	7	400V -3- 50Hz	13	100x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door
(placeable on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"

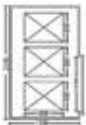
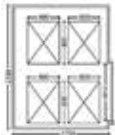
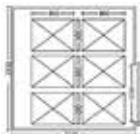
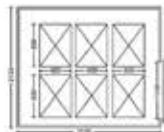
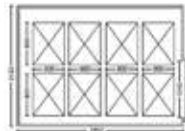
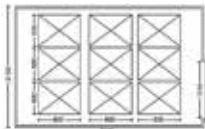


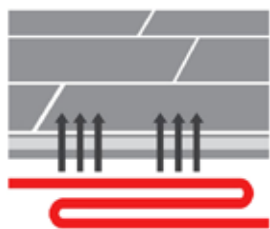
Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



SERIE "215"

"215" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
215x135	 203x113x210h 215x135x229h	6	2	400V -3- 50Hz	7	100x200
215x175	 203x153x210h 215x175x229h	8	4	400V -3- 50Hz	7	100x200
215x215	 203x193x210h 215x215x229h	10	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
215x255	 203x233x210h 215x255x 229h	12	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
215x295	 203x273x210h 215x295x229h	12	8	400V -3- 50Hz	13	100x200
215x335	 203x313x210h 215x335x229h	14	9	400V -3- 50Hz	13	100x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door (placeble on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



Touchscreen 4.3"



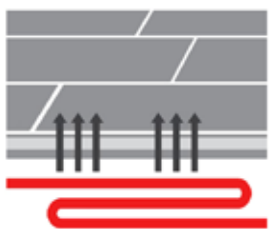
Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



SERIE "255"

"255" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
255x135	243x113x210h 255x135x229h	6	3	400V -3- 50Hz	7	100x200
255x175	243x153x210h 255x175x229h	8	4	400V -3- 50Hz	10	100x200
255x215	243x193x210h 255x215x229h	12	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
255x255	243x233x210h 255x255x229h	12	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
255x295	243x273x210h 255x295x229h	12	8	400V -3- 50Hz	13	100x200
255x335	243x313x210h 255x335x229h	18	9	400V -3- 50Hz	13	100x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door (placeble on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"

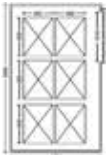
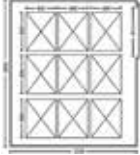
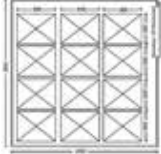
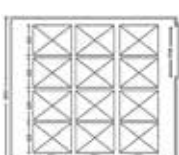


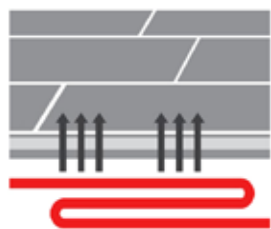
Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



SERIE "295"

"295" SERIES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY		TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (KW)	LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM)
		60X40	60X80			
295x135	 283x113x210h 295x135x229h	8	4	400V -3- 50Hz	7	100x200
295x175	 283x153x210h 295x175x240h	10	6	400V -3- 50Hz	10	100x200
295x215	 283x193x210h 295x215x229h	12	8	400V -3- 50Hz	13	100x 200
295x255	 283x233x210h 295x255x229h	15	9	400V -3- 50Hz	13	100x200
295x295	 283x273x210h 295x295x229h	24	12	400V -3- 50Hz	13	100x200
295x335	 283x313x210h 295x335x229h	24	12	400V -3- 50Hz	13	100x200



Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)
Additional door
(placeble on each side)

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente con luce netta
Double leafed door with clear passage
140x200cm
180x200cm



Touchscreen 4.3"



Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



ARMADI DI LIEVITAZIONE

PROOFER CABINETS

Consigliato per impasti da forno in pezzature medio-piccole

L'armadio di lievitazione è adatto per la produzione di pezzature medio-piccole di impasti da forno, particolarmente indicato per panifici artigianali.

Rapida lievitazione per impasti da forno senza pelle, morbidi e non bagnati

Il generatore di vapore a iniezione, la distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto dell'armadio e il mantenimento costante dei valori di umidità e di temperatura, permettono agli impasti da forno di lievitare rimanendo morbidi, senza pelle e non bagnati.

Facile da usare e da programmare

L'armadio è provvisto di un termostato/umidostato elettronico integrato con tastiera di programmazione intuitiva per il costante monitoraggio dell'attività di lievitazione del prodotto. Disponibile su richiesta, l'evoluzione con display touch screen permette anche l'impostazione di programmi personalizzati in base alle proprie ricette.

Facile da mantenere

Il generatore di vapore ad iniezione 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.

Specifiche tecniche

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per teglie
- supporto con piedini regolabili
- temperatura massima di esercizio +45°C
- umidità massima impostabile: 99%

Recommended for small or medium production of baked dough

Proofer cabinet is ideal for small or medium production of baked doughs, suitable for artisan bakeries.

Fast proofing for soft, no-wet and no-peel-off baking doughs

Injection steam generator, uniform air distribution inside the cabinet and steadiness of humidity and temperature values, allows to oven doughs to remain soft, no-wet and with no peel-off effect.

Easy to use and to program

The cabinet integrates an electronic thermostat/humidistat with an intuitive programming keyboard for steady monitoring of the product proofing process. Available on request, the next generation touchscreen display also allows to set customized programs based on your recipes.

Easy maintenance

The injection steam generator 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.

Technical specs

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays
- strut with adjustable legs
- max working temperature +45°C
- max humidity 99%





MODELLO MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITA' CAPACITY (lt)	CAPIENZA TEGLIE TRAYS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
ALL 1P	max +45°	700	20 x (60x40)	72x80x205h	230V -1-50Hz	1400	130
ALL 2P	max +45°	1400	40 x (60x40)	144x80x212h	230V -1-50Hz	1800	250
ALL1P / MAXI	max +45°	840	20 x (60x80) o 40 x (60x40)	79x100x205h	230V -1-50Hz	1800	175



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



4x ruote in acciaio
4x steel cartors



Touchscreen 4.3"



**Predisposizione 4.0:
Touchscreen 7" per
controllo da remoto**
*Predisposition 4.0:
Touchscreen 7" for
remote control*

**Tensione diversa
su richiesta**
*Special voltage
on request*



GENERATORI DI VAPORE

STEAM GENERATORS

Velocizza i tempi di lievitazione

L'impiego di un generatore di vapore consente di controllare il grado di umidità all'interno di una cella/armadio di lievitazione consentendo di creare le condizioni climatiche ideali per velocizzare e ottimizzare il processo di lievitazione.

Consigliato per prodotti morbidi e non bagnati

Il generatore di vapore è particolarmente indicato per ottenere dalla fase di lievitazione un risultato morbido e non bagnato.

Facile da mantenere

Il sistema di rilascio ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti della cella e velocizzando il processo di lievitazione. Inoltre, il particolare tipo di controllo dell'acqua riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare.

Resistente all'uso intensivo

L'utilizzo dell'acciaio inossidabile nelle parti strutturali interne, come il boiler e le resistenze, offre una migliore prestazione contro il potere corrosivo del vapore dovuto alla sua esposizione prolungata. A protezione dell'unità dalle importanti temperature di esercizio il telaio è stato realizzato in policarbonato ignifugo ad alta resistenza.

Pratico da installare

Le ridotte misure di ingombro e la fuoriuscita di vapore per pressione ne permettono una comoda installazione all'esterno della cella, senza ausilio di aspiratori o altri elementi di canalizzazione. Inoltre, il generatore può essere installato a parete, nel caso in cui lo spazio sopra la cella non ha l'altezza necessaria.

Speed up proofing times

Using a steam generator allows to control humidity value inside the proofer/proofer cabinet, creating ideal environment conditions to speed up and optimize the proofing process.

Recommended for soft and no-wet products

Steam generator is specifically indicated for soft and no-wet results.

Easy maintenance

The injection steam generator 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.

Intense usage resistant

The use of stainless steel for inside structural parts, such as boiler and resistances, offers better performance against effects of prolonged exposition to steam corrosive power.

Easy to install

Limited overall dimensions and under pressure steam outlet allow it to be easily installed outside the proofer, without the need for aspirator or any other ducting elements. Also, steam generator can be installed on the wall, in case the space above the room does not have the necessary height.



**UMS1****UMG3**

MODELLO MODEL	PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PER HOUR (lt/h)	PRESSIONE ACQUA PRESSURE INLET WATER (min-max bar)	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
UMS 1	0,8	1 - 5	27x9x22h	230V -1-50Hz	650	4,2
UMG 3	3,5	1 - 5	44x21x35h	400V -3-50Hz	3000	7,8

