

YEAST FERMENTER

FIXED BOWL

14 - 25 - 78 - 100 - 270

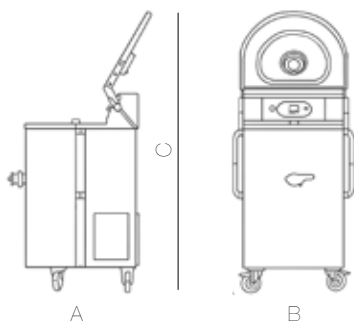


Technical data

ENG

This innovative machine featuring time and temperature control programmes is used to generate and preserve liquid natural yeast, guaranteeing a consistently uniform, fragrant and digestible product. Designed to meet the professional demands of bakers, patisserie chefs and pizza chefs, a number of important features have been incorporated to facilitate its use.

- Removable tap facilitating yeast removal.
- Removable tools to facilitate cleaning.
- Dust filter to protect the chiller unit and electronic display to program the processing phases.



ESP

Esta máquina tecnológica es capaz de elaborar y conservar la levadura madre en forma líquida, provista de programas de control de tiempos y temperaturas. Esta máquina innovadora permite elaborar con mayor facilidad la masa madre obteniendo un producto siempre uniforme, fragante y digerible. Ella ha sido diseñada para satisfacer las exigencias de profesionales como panaderos, reposteros y pizzeros, y ha sido construida siguiendo algunas medidas importantes que agilizan su uso.

- Grifo desmontable que facilita las operaciones de retirada de la levadura.
- Utensilios extraíbles que agilizan la limpieza.
- Filtro anti-polvo para proteger el grupo frigorífico y pantalla electrónica para programar las fases de elaboración.

FRA

Cette machine technologique est capable de générer et de conserver le levain sous forme liquide; elle est aussi pourvue de programmes de contrôle des temps et des températures. Cette machine innovante permet de travailler plus facilement la pâte mère et d'obtenir un produit qui est toujours homogène, parfumé et digeste. Elle a été conçue pour satisfaire les exigences des professionnels, tels que les boulangers, pâtisseries et pizzaioli; en outre, elle présente certains dispositifs importants facilitant son utilisation.

- Robinet amovible qui facilite les opérations de prélèvement du levain.
- Ustensiles amovibles qui rendent son nettoyage plus aisé.
- Filtre anti-poussière pour protéger le groupe frigo et un afficheur électronique pour la programmation des phases de travail.

MODEL	DOUGH CAPACITY	BOWL CAPACITY	MOTOR	TEMPERATURE RANGE	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg	Lt		°C		A cm	B cm	C cm	
KY 14	14	17	0.7	0-43	74	72	62.5	65	400V 50Hz 3Ph
KY 25	25	30	0.7	0-43	118	76.5	70.5	124	400V 50Hz 3Ph
KY 78	78	80	0.7	0-43	206	93.5	89.2	142	400V 50Hz 3Ph
KY 100	100	120	0.7	0-43	226	93.5	89.2	159	400V 50Hz 3Ph
KY 270 Touch	270	300	0.7	0-43	481	130	111	165	400V 50Hz 3Ph