

**SCHEDA TECNICA ARMADIO FERMALIEVITAZIONE It. 700 -6°C +40°C  
a 1 anta cieca - QUCINO MOD. **Q2036****



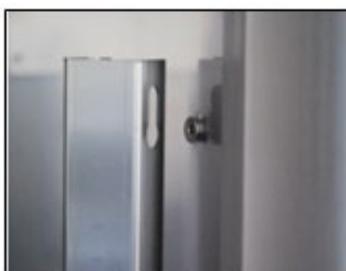
Part. pannello comandi touch screen evoluto ed intuitivo per seguire ogni passaggio e gestione operativa o in teleassistenza da remoto



Illuminazione a led opzionale

**Armadio fermalievitazione 700 lt. -6°C +40°C a 1 anta cieca**

• Il sistema di controllo dotato di touch screen da 7" con software evoluto, può gestire funzioni principali quali: raffreddamento, riscaldamento, mantenimento • Gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde evaporatore e cella in aspirazione • Funzione di freddo/caldo/mantenimento • Possibilità di programmare cicli completi di ferma/lievita impostando tempi e caratteristiche di temperatura e ventilazione, a risparmio energetico grazie all'ausilio di un sistema algoritmico per azionare la resistenza (programma a step con rampe di risalita progressive) studiato anche in funzione della temperatura ambientale presente • Memorizzazione delle ricette • Monoscocca con isolamento da 60 mm. tramite poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0 • Temperatura di esercizio cella: -6°C +40°C • Utilizzabile anche per conservare, scongelare, oppure essiccare, ecc. (versione con kit controllo umidità opzionale, da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica) • Porta reversibile con maniglia inox • Allarme porta aperta sonoro e attraverso software • Unità refrigerante a monoblocco ed utilizzo di gas R290, a basso impatto ambientale e maggiore resa, con possibilità di sostituire l'unità con un'altra in casi di manutenzione straordinaria o eventuali riparazioni, senza il fermo macchina • Micro di fermoventola all'apertura della porta meccanico, dove non necessita di essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura • Allestimento interno montato ad incastro e facilmente removibile per la pulizia • Nuovo sistema di ventilazione coassiale interno, che favorisce una migliore circolazione nella cella di lavoro (per es. molto efficace per lavorazioni a pieno carico su prodotti di piccole dimensioni, quali impasti di panini, croissants, ecc.) e che consente, inoltre, una dotazione standard di: n. 20 coppie guide a "L", n. 20 livelli passo mm. 70 per teglie Euronorm cm. 60x40 (griglie escluse) • Temperatura ambiente minima d'esercizio 18°C • Classe climatica 4 • Dispositivo opzionale di controllo remoto per la telegestione-teleassistenza, per evitare anche notevoli sprechi di materie prime e di prodotto in caso di guasto e predisposto con controllo digitale totalmente automatizzato, rispondente inoltre ai requisiti "Industria 4.0".



Part. supporto inox regolabile per guide a L



Part. guide con griglia



Caratteristiche - Features		
	Dimensioni - (mm.) L - P - H <i>Dimensions - (mm.) L - P - H</i>	720x800x2020h
	Peso netto <i>Net weight - (Kg)</i>	80
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	-6°+40°C
	Capacità lorda - (lt.) <i>Burthen gross - (lt.)</i>	700
	Refrigerante <i>Refrigerant</i>	R290 A
	Classe climatica <i>Climate class</i>	4
	Sbrinamento <i>Defrost</i>	Gas caldo <i>Warm gas</i>
	Controllo <i>Control</i>	Elettronico <i>Electronic</i>
	Potenza KW s/controllo umidità Potenza KW c/controllo umidità <i>Total power input KW standard Equipped with humidity control</i>	0,52 1,31
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230V /1N 50 Hz

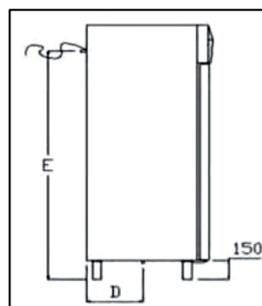
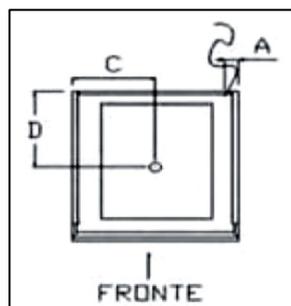
OPTIONALS
<b>Q2040</b> kit controllo dell'umidità (da ordinare insieme alla macchina per allacciamento a rete idrica) / <i>Humidity control</i>
Supplemento controllo remoto avanzato con abbonamento annuale o permanente (anche per Industria 4.0)
KIT UMIDIFICAZIONE dotato di impianto idraulico integrato e contenitore, per gestione umidità in mancanza di rete idrica ( <b>cod. Q2054</b> )
Kit ruote inox / <i>Stainless steel wheel kit</i>
Chiusura con chiave / <i>Locking with key</i>
Faretto a led porta aperta / <i>Open door led spot light</i>
Anta vetro e maniglia inox con illuminazione interna led self-service / <i>Supplement 1 glass door and inox handle with internal LED lighting self-service</i>
Cassetta in polietilene alimentare / <i>Box made of food-grade polyethylene</i>
Coperchio per bacinelle / <i>Cover for bowls</i>

Rispettando le normative vigenti può essere inserito nelle agevolazioni fiscali per l'innovazione tecnologica "Industria 4.0"



### Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

(N.B. La predisposizione all'allaccio alla rete idrica va chiesta in fase d'ordine)



Codice	Alimentazione (elet.) - A x E	Carico acqua F 1/8" - A x E	Scarico liquidi M 1/2" - C x D
Q2036	50 x 1825	40 x 1825	360 x 380
	Dimensioni porta aperta (mm)	Dimensioni interne (mm)	Lato cerniera
	1520	600x680x1440	DX

### I VANTAGGI DEL FERMALIEVITA PER PANETTERIE:

- dal punto di vista economico ed organizzativo, per mezzo di un controllo digitale si ha la possibilità di controllare gli orari e la temperatura della lavorazione, evitando così sprechi di tempo da parte del personale e sprechi di materie prime e/o di energia elettrica;
- dal punto di vista della qualità del prodotto, l'umidità e la temperatura incidono per la maggiore sulla qualità dell'impasto lievitante: tenerli sotto controllo è sicuramente un prezioso aiuto. Inoltre, un tipo di pane crudo oppure di impasto di pizza o una biga appena lievitati e successivamente infornati risulterà ben più godibile a cottura ultimata;
- il Decreto interministeriale n. 131 del 2018 sul pane, all'art. 2, definisce pane fresco specificando che è tale il pane ottenuto secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione e che non veda l'utilizzo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. Per quanto riguarda il processo di produzione è considerato continuo quello che ha una durata massima di 72 ore, comprese tra l'inizio della lavorazione del pane e la sua messa in vendita. La macchina fermalievita può così gestire tale intervallo grazie al controllo digitale, permettendo di avere del pane fresco anche nei giorni successivi all'inizio della lavorazione.



### I VANTAGGI DEL FERMALIEVITA PER PASTICCERIE:

- per la preparazione di cornetti e pasticceria in genere, per il quale vale il concetto di standardizzazione e costanza qualitativa del risultato della produzione, elencato più volte nella presente scheda tecnica.
- per la PRALINATURA per esempio, ossia quel processo per mezzo del quale si ricopre mandorle, nocciole o frutta secca in genere, con uno strato di zucchero caramellato o di cioccolata. Per far questo è infatti indispensabile riscaldare e deumidificare la frutta secca prima di iniziare l'operazione (in questo caso occorre la versione con kit controllo dell'umidità).



#### I VANTAGGI DEL FERMALIEVITA PER PIZZERIA:

- il fermalievita risolve, anche in pizzeria, il problema della perdita di umidità del prodotto che, tradizionalmente, si supera apponendo un panno umido sopra la pasta/biga in lievitazione (pratica che non sempre viene tollerata dalle autorità sanitarie);
- una pizzeria d'asporto, ad esempio, può programmare il termine del processo di fermentazione del prodotto all'orario voluto, con un risparmio in termini di orario di lavoro, oltre alla già accennata standardizzazione della produzione, che gli eviterà brutte sorprese in presenza di variazioni delle condizioni ambientali.
- una pizzeria al taglio può, per mezzo di un fermalievita da 700 litri, preparare 20/30 teglie di impasto pronto per essere infornato, che corrispondono normalmente ad una media di 12 pezzi per teglia, per un totale di 240/360 pezzi di pizza.
- un ristorante-pizzeria con un fermalievita da 700 litri può predisporre per es. fino a n. 180 pizze lievitate in teglia (n. 18 teglie, n. 10 pizze per teglia) oppure fino a n. 108 palline per pizza da 200 gr. (n.18 cassette, 6 palline per cassetta); tutta la preparazione può essere pianificata nei tempi che più aggradano all'operatore, con risultati qualitativi e pianificati come d'abitudine.



#### I VANTAGGI DEL FERMALIEVITA PER PASTA FRESCA:

- non solo per le botteghe artigianali di pasta fresca, ma anche per quei ristoratori che vogliono offrire qualità. La pasta fresca è un prodotto abbastanza delicato: con troppa umidità si bagna, con troppa poca umidità invece si secca e perde peso. Dovendo rispettare un periodo di riposo, tradizionalmente si appone sopra un panno umido per non farle perdere l'umidità (proprio come con la preparazione della pizza); questo sappiamo non essere sempre ben visto dai controlli di igiene. Lasciare riposare la pasta fresca in un fermalievita con controllo di umidità risolve il problema in modo ottimale.

