



 **0.0.0** °C Température du levain constamment sous contrôle

 **0.0.0** h **0** min Température de chaque phase affichée sur l'écran



Phase  
MÉLANGE



Touche  
outil



Phase  
LEVAGE



Phase  
CONSERVATION



Touche WEEK-END  
avec trois programmes spécifiques



Réglage TEMPÉRATURE  
levage/conservation  
Réglage TEMPS levage



Touche  
START



Voyant de fonctionnement  
RÉFRIGÉRATEUR



Voyant de fonctionnement  
RÉSISTANCE



Voyant de fonctionnement  
MÉLANGE

## MAMA: LE LEVAIN NATUREL EN UN CLIC

- + **Modèles**  
MAMA 15 / 30 / 120
- + **Cycle complet en un simple clic sur la touche START** une fois les phases configurées en fonction des besoins, le cycle est activé en cliquant sur la touche START
- + **Machine complètement gérée par un logiciel spécifique** (programmes, phases, alarmes, réfrigérateur, inverseur, moteur, outil)
- + **4 programmes** spécifiques pour la gestion des phases contrôlées par logiciel
  - Programme D0 temps et températures programmables par l'opérateur*
  - Programmes week-end*
    - D1 conservation du levain pendant 24 h*
    - D2 conservation du levain pendant 48 h*
    - D3 conservation du levain pendant 72 h*
- + **Contrôle température produit et cuve** par sondes
- + **Écran avec contrôle** constant température produit et temps de chaque phase
- + **Interventions du logiciel en cas de panne d'électricité**  
*Mémorisation programme dans un délai de 20 minutes, la machine récupère le programme avant l'interruption*  
*Passage à la phase conservation après 20 minutes, la machine passe directement à la phase conservation*
- + **Flexibilité gestion phases**  
l'opérateur peut décider de passer d'une phase à l'autre selon ses besoins
- + **Alarmes visuelles et sonores** pour le contrôle du moteur, résistance, réfrigérateur, sonde produit, sonde cuve, protection ouverte, urgence
- + **Plage de température (ambiante) 0° à 43°**
- + **Contrôle automatique température réfrigérateur/ résistance** dans des situations de diminution/ augmentation extrêmes de la température, le logiciel gère le rétablissement de celle-ci dans les paramètres fixés
- + **Gradients thermiques pour montée/descente température produit** la diminution et l'augmentation de la température des phases levage/conservation sont réglées par des gradients thermiques (le logiciel établit l'intervalle de temps pour la montée/descente de température des deux phases)
- + **Unité de réfrigération tropicalisée** équipée d'un filtre anti-poussière
- + **Structure, cuve et outil** en acier inox
- + **Parois internes cuve** avec système anti-glace
- + **Robinet en inox à fente de 2"1/2** amovible pour nettoyage
- + **Vitesse ustensile variable avec inverseur** amovible et équipé de racleur
- + **Ustensile conçu** pour éviter la formation de grumeaux et maintenir la température du produit homogène
- + **Bloc-ustensile** en cas de surdosage de farine
- + **Charnières** pour protection de la cuve avec frein
- + **Cuve à bord** contre le débordement
- + **Protection cuve en plexiglas transparent** avec grille d'aération
- + **Voltage** 220/1 ph/50 hz