



 **0.0.0 °C** Temperatura lievito sempre controllata

 **0.0.0 h min** Temperatura di ogni fase visualizzata sul display



Fase MIXER



Tasto utensile con tempistica programmabile



Fase MATURAZIONE



Fase CONSERVAZIONE



Tasto WEEKEND con tre programmi dedicati



Set up TEMPERATURA maturazione e conservazione / Set up TEMPO maturazione



Tasto START



Spia funzionamento FRIGO



Spia funzionamento RESISTENZA



Spia funzionamento MIXER

MAMA: LIEVITO NATURALE CON UN SEMPLICE CLICK

- + **Modelli**
MAMA 15 / 30 / 120
- + **Ciclo completo con un semplice click tramite il tasto START**
impostati i set up delle fasi a piacere, il ciclo si attiva premendo sul tasto **START**
- + **Macchina completamente gestita da un software dedicato** (programmi, fasi, allarmi, frigorifero, inverter, motore, utensile)
- + **4 programmi** dedicati per la gestione delle fasi controllate da software:
 - Programma DO: tempi e temperature programmabili dall'operatore*
 - Programmi week-end*
 - D1: conservazione del lievito per 24 h*
 - D2: conservazione del lievito per 48 h*
 - D3: conservazione del lievito per 72 h*
- + **Controllo temperatura prodotto e vasca** tramite sonde
- + **Display con controllo costante temperatura prodotto e tempo** di ogni fase
- + **Interventi del software in caso di blackout:**
 - Memorizzazione programma entro 20 minuti la macchina recupera il programma prima dell'interruzione*
 - Passaggio a fase conservazione dopo 20 minuti la macchina passa direttamente alla fase conservazione*
- + **Flessibilità gestione fasi**
l'operatore può decidere di passare da una fase all'altra secondo le sue esigenze
- + **Allarmi visivi e acustici**
per il controllo di motore, resistenza, frigo, sonda prodotto, sonda vasca, riparo aperto, emergenza
- + **Range temperatura (ambiente) 0° - 43°**
- + **Controllo automatico temperatura frigo/resistenza**
in situazioni di diminuzione/aumento estremi della temperatura, il software gestisce il rientro della stessa nei parametri stabiliti
- + **Gradienti termici per salita/discesa temperatura prodotto**
diminuzione e aumento della temperatura delle fasi maturazione/conservazione sono regolati da gradienti termici (il software stabilisce l'intervallo di tempo per salita/discesa temperatura delle due fasi)
- + **Gruppo frigo tropicalizzato**
dotato di filtro anti-polvere
- + **Struttura, vasca e utensile** in acciaio inox
- + **Pareti interne vasca**
con sistema anti-ghiaccio
- + **Rubinetti inox a taglio da 2" 1/2**
estraibile per pulizia
- + **Velocità utensile variabile con inverter**
estraibile e completo di raschiatore
- + **Utensile progettato**
per evitare formazione di grumi e mantenere omogenea la temperatura del prodotto
- + **Blocco utensile**
in caso di sovradosaggio farina
- + **Cerniere per riparo vasca**
con freno
- + **Vasca**
con bordo salva-prodotto
- + **Riparo vasca in plexiglass trasparente**
con griglia di areazione
- + **Voltaggio**
220/1 ph/50 hz