

PLANNER LEV L

NOVITÀ



Planner Lev L è il modello con la maggiore capacità della gamma di armadi fermalievitazione. Accoglie teglie 60x80cm per assicurare la massima flessibilità di utilizzo, qualunque sia il prodotto da lavorare in pasticcerie, panetterie, pizzerie e ristoranti. La tecnologia di Planner Lev L assicura la gestione ottimale dei programmi di lievitazione, grazie al controllo di temperatura, umidità e delle tempistiche, facilmente regolabili dal pannello di controllo.

- PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO E FACILE DA USARE
- GUIDE FACILMENTE AGGANCIABILI
- CHIUSURA ERMETICA E GUARNIZIONE MAGNETICA
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- UNITÀ CONDENSATRICE SULLA PARTE SUPERIORE PER LA MASSIMA SICUREZZA
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE

MIGLIORATI RESE E CONSUMI E UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA E UMIDITÀ GRAZIE ALL'UTILIZZO DEL NUOVO GAS R290

IL MAXI ARMADIO PER LA LIEVITAZIONE PERFETTA



R290

MISURE

H 207cm L 81cm P 104cm

CAPACITÀ

25 teglie 60x80cm

TEMPERATURE

da -10°C a +35°C

NOVITÀ

R290

MINIMO INGOMBRO PER GRANDI RISULTATI



MISURE

H 215cm L 73cm P 82cm

CAPACITÀ

26 teglie 60x40cm

TEMPERATURE

da -10°C a +35°C

PLANNER LEV S



Planner Lev S è un armadio fermalievitazione pratico, flessibile, funzionale. Può essere utilizzato anche come cella di lievitazione o di scongelamento o come armadio frigorifero. Grazie alla semplicità di utilizzo e ai sistemi di programmazione e controllo, semplificherà qualunque attività nei laboratori artigianali di pasticcerie, panetterie e pizzerie, alleggerendo il lavoro notturno.

- TASTIERA CAPACITIVA AD ALTA LUMINOSITÀ
- TOUCH SCREEN 7" PER IL PANNELLO DI CONTROLLO
- UNITÀ CONDENSATRICE SULLA PARTE SUPERIORE PER LA MASSIMA SICUREZZA
- FACILITÀ DI PULIZIA GRAZIE AL CRUSCOTTO APRIBILE
- SISTEMA DISTRIBUZIONE ARIA TECNOMAC
- CHIUSURA ERMETICA E GUARNIZIONE MAGNETICA

MIGLIORATI RESE E CONSUMI E UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA E UMIDITÀ GRAZIE ALL'UTILIZZO DEL NUOVO GAS R290