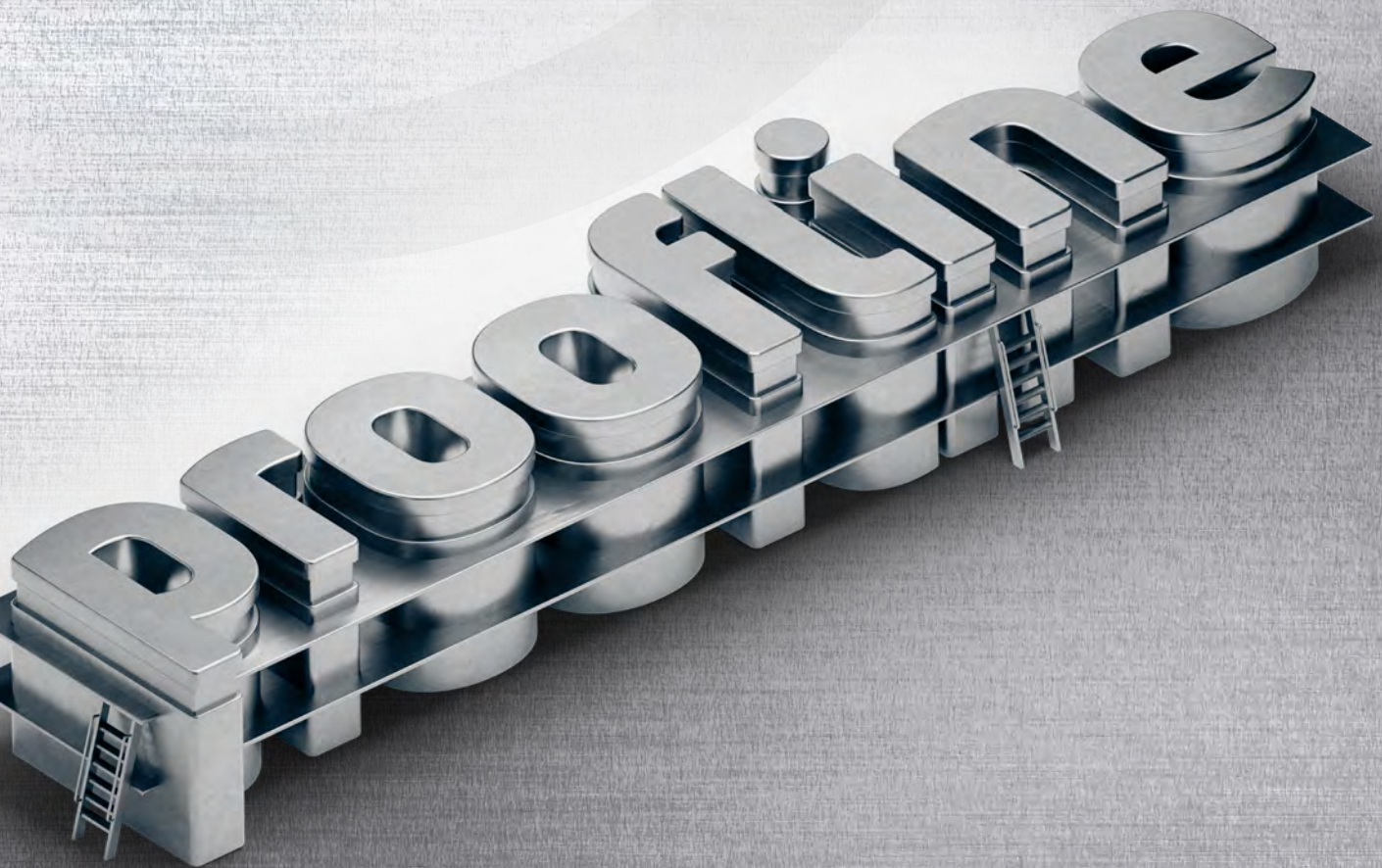


Lievitatore a spirale.

Lievitare in modo accurato e continuo.



Lievitatore a spirale.

Lievitare in modo accurato e continuo.



01 Flessibile

Grazie a una torre singola o doppia, a un sistema di trasporto verso l'alto o verso il basso, a quattro layout, a tre diametri e a un'installazione sul pavimento dell'azienda, su una base o su un sotto-telaio, proofline soddisfa quasi ogni requisito in termini di capacità e integrazione all'interno del processo e dell'edificio.

02 Versatile

A seconda del tipo di prodotto e di processo, proofline può comprendere una zona di fermentazione oppure una zona di fermentazione e refrigerazione; in alternativa, può operare come impianto di fermentazione a tre zone, ossia riposo, fermentazione e refrigerazione. La zona di riposo può essere anche utilizzata come zona di pre-fermentazione supplementare.

03 Sofisticato

I pannelli sulle pareti e sul soffitto dell'alloggiamento isolante presentano superfici interne in acciaio inossidabile, mentre il pavimento è concepito come un vassoio in acciaio inossidabile saldato con scarichi ben definiti. Si accede al sistema mediante uno sportello in acciaio inossidabile isolato, munito di un interruttore di contatto.

04 Affidabile

Concepito per applicazioni industriali multiturno, il sistema offre un grado molto elevato di affidabilità grazie alla guida fluida del nastro mediante un tamburo, all'unità di comando principale e ai motori in overdrive controllati in frequenza, all'utilizzo di componenti di ottima qualità e al numero ridotto di parti in movimento.

09 Personalizzato

Il sistema proofline prevede numerosi optional, tra cui un alloggiamento isolante con esterni in acciaio inossidabile, un alloggiamento isolante completamente saldato, un dispositivo di umidificazione a ultrasuoni o ad alta pressione e un bypass integrato. Il tutto in layout asimmetrici, per soddisfare ogni vostra esigenza.

08 Speciale

Grazie a un dispositivo di carico per il trasferimento dei prodotti su un nastro compresso, che può prevedere un massimo di quattro binari ad azionamento individuale o alberi ad azionamento individuale, proofline è l'ideale per impasti di qualità elevata.

07 Modulare

Il semplicissimo sistema di pulizia del nastro, basato su un'unità pompa che aumenta la pressione e genera schiuma, si può arricchire con un sistema di pulizia esteso o addirittura con un sistema di pulizia integrato che pulisce gli ambienti interni, il nastro e il sistema di trasporto.

06 Accurato

proofline raggiunge condizioni di fermentazione precise grazie a un processo continuo di deumidificazione, umidificazione e riscaldamento dell'aria; quest'ultima è caratterizzata da velocità molto ridotte a causa della divisione del flusso totale in flussi minori e del trasporto mediante ventole controllate in frequenza.

05 Funzionale

Il sistema offre controlli PLC all'avanguardia, diversi optional di comunicazione e assistenza da remoto, programmazione e memorizzazione dei parametri di prodotto e di sistema all'interno delle ricette e una ricca visualizzazione (immagini 3D del sistema, trend di temperatura, ecc.) su un touch screen a colori.

