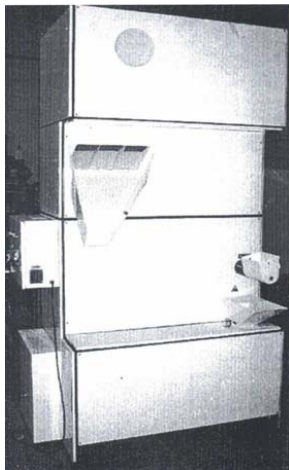


## Celle di pre-fermentazione

### Intermediate prover

### Cámaras de pre-fermentación



Si usano nelle linee panificazione automatiche.

- Tempo di pre-fermentazione dai 10 ai 20 minuti
- Temperatura controllata da termostato
- Adatte ad essere collegate in linea con vari tipi di formatrici a seconda del tipo di pane da produrre

Su richiesta:

- Estrattore umidità
- Lampada germicida
- Lampada U.V. di essiccazione
- Pannellatura inox

To be used for automatic bakery lines.

- Pre-fermentation time from 10 to 20 minutes
- Temperature controlled by a thermostat
- Suitable to be connected in line with different kinds of moulders according to the type of bread required

Optional:

- Humidity control
- Germicidal lamp
- U.V. drying lamp
- Stainless steel cladding

Se utilizan en las líneas de panificación automáticas.

- Tiempo de pre-fermentación de 10 a 20 minutos
- Temperatura controlada de termostato
- Adapta a ser conectadas en línea con diferentes tipos de formadoras en consideración del tipo de pan a producir

Bajo petición:

- Extractor de humedad
- Lámpara germicida
- Lámpara U.V. de secado
- Paneles de acero inox

Modello Model / Modelo		LARIO200N	LARIO250N	LARIO300	LARIO400
Cestelli utili Useful baskets / Cestas útiles	n°	200	250	300	400
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	170x150x260	170x150x280	170x150x280	170x150x280
Max. pezzi/ora Max. pieces/hour /Max. piezas/hora	n°	800	1000	1200	1600
Potenza installata Power /Potencia instalada	kW	3	3	3	3