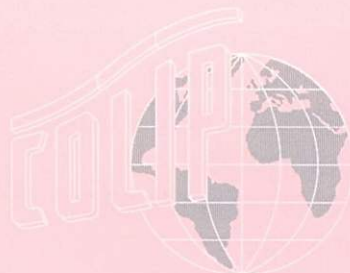




MATURBIGA



WATURBIGA

Linea celle professionali per panificazione.

Funzione: climatizzazione per lieviti con dispositivo festivo.

Professional chamber line for bakery.

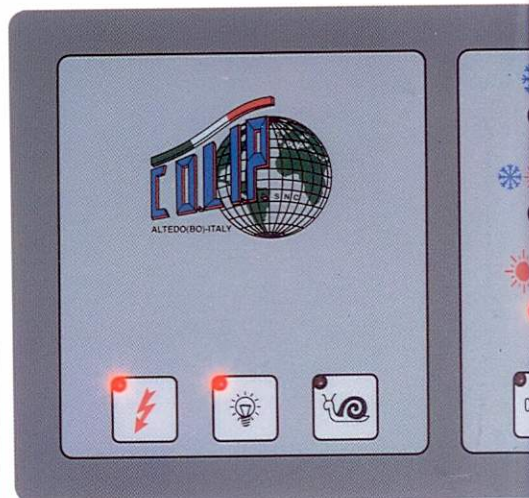
Function: doughs climatisation with special device for non-working days.

Línea cámaras profesionales para panificación.

Función: climatización para masa madre/esponjas con dispositivo festivo.

Ligne chambres professionnelles pour boulangerie.

Fonction: climatisation pour levains avec dispositif férié.



Climatizzazione controllata:

Climatizzazione programmata, dove la programmazione è un vero e proprio strumento di organizzazione e controllo della produzione.

Progettato dalla Colip e costruito con elettronica professionale, il **MICRO C.10**, quadro comandi a microprocessore, assicura il perfetto sviluppo dei lieviti, grazie al rigoroso controllo dei tempi e temperatura, nelle seguenti fasi di lavoro:

1a fase: Conservazione dell'impasto.

2a fase: Maturazione dell'impasto con controllo del pH ottimale.

Il sistema climatizzato è un metodoso dosaggio della temperatura, che permette l'evoluzione ideale degli impasti, nel massimo rispetto dei tempi, secondo la loro tipologia.

