



# MATURPAN



# WATURPAN

## Linea celle professionali per panificazione.

Funzione: fermalievitazione con dispositivo lievitazione controllata e conservazione prodotto lievitato

## Professional chamber line for bakery.

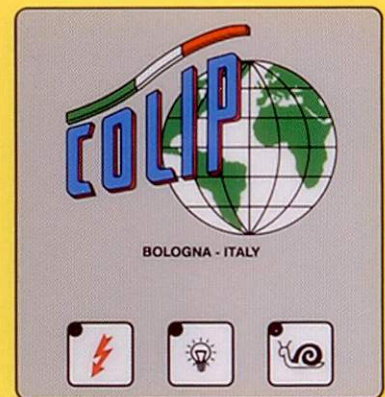
Function: retarder-prover with device for conservation of product ready for baking.

## Línea cámaras profesionales para panificación.

Función: fermentación controlada y conservación producto fermentado.

## Ligne chambres professionnelles pour boulangerie.

Fonction: fermentation contrôlée et conservation du produit fermenté.



LIEVITAZIONE CONTROLLATA = LIEVITAZIONE 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 del prodotto, grazie al rigoroso controllo dei tempi, temperature ed umidità nelle diverse fasi di lavoro:

**1a fase:** BLOCCO del processo di lievitazione (fino a 6 giorni);

**2a fase:** CONSERVAZIONE fino a 72 ore;

**3a fase:** RIATTIVAZIONE del processo di lievitazione, con caldo ed umidità controllati, rispettando il tipo di prodotto;

**4a fase:** CONSERVAZIONE del prodotto già lievitato (per 5-10 ore ed oltre, secondo la sua tipologia).

Assicurando il perfetto controllo dei tempi e delle temperature, grazie all'equilibrio creato tra FREDDO e CALDO UMIDO, all'interno degli impianti, questa tecnica ha migliorato pure il prodotto in qualità, uniformità e fragranza, conservando tutti i suoi valori nutrizionali, in tutte le sue varietà.

