

MÁQUINA DE /
FERMENTO LÍQUIDO
FERMENTER / YEAST

✱ 100% compacta

✱ 100% compact

“
*Fermentación
controlada*
”



CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS

- Fabricado totalmente en Acero Inoxidable
- Fácil manejo y limpieza
- Perfecta regularidad y estabilidad de la levadura
- Cuadro de control que permite configurar los ciclos de mezclas, de fermentación y de conservación
- Información sobre el avance de los ciclos
- Dos salidas de vaciado
- Cubierta estanca equipada con una junta hermética y desmontable
- Capacidades de 40/105/200 litros/ciclo

- 100% stainless steel construction
- Easy to use and clean
- Ensures sourdough consistency and stability
- Control panel: control scan configures the mixing, fermentation and conservation cycles
- Informs the user about how cycles are progressing
- Two draining outlets
- Watertight lid fitted with a removable hermetic seal
- From 40 to 220 litres per cycle

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

	TL40	TL105	TL220
Capacidad útil en l / Usable capacity in litres	40	105	220
Capacidad de la cuba en l / Tank capacity in litres	80	210	450
Potencia motor en kW / Motor power in kW	1,6	3,6	6,25
Peso neto en Kg / Net weight in Kg	200	290	420
A ELECCIÓN / CHOICES			
Tipo de motor / Type of motor	230 V trifásico / three phase	230 V trifásico / three phase	230 V trifásico / three phase
	400 V trifásico / three phase	400 V trifásico / three phase	400 V trifásico / three phase