



# ARMADIO FERMALIEVITAZIONE PER TEGLIE



**Dimensioni:** 60×40 o 60×80

## DESCRIZIONE

L'armadio fermalievitazione Atrepan permette all'operatore di ottenere una lievitazione controllata, dando la possibilità di mantenere l'impasto ad una temperatura di 4° all'interno di una scocca altamente isolata e controllata elettronicamente, bloccando la produzione di anidride carbonica da parte dei lieviti e, allo stesso tempo, consentendo agli enzimi di trasformare i carboidrati in zuccheri semplici.

Questi procedimenti permettono all'utilizzatore di gestire le fasi principali della panificazione quali: temperatura, umidità, lieviti e tempistica.

L'armadio fermalievitazione ATREPAN ha la funzione di rallentare il processo di fermentazione, mantenendo l'impasto per un tempo prestabilito fino ad un massimo di 72 ore.

La fase finale del programma prevede una lievitazione molto lenta garantendo un riscaldamento del prodotto molto omogenea.

L'armadio fermalievitazione ATREPAN è realizzato con una struttura monoscocca rivestita in acciaio inox 18/10, con isolamento alta densità in poliuretano di spessore 70mm.

Il fondo è stampato ed è dotato di angoli arrotondati e raggiati studiati per rendere l'interno facilmente lavabile.

---

### **ATREPAN srl**

Partita IVA o Cod. Fiscale: IT01640950232  
Via San Josè Maria Escrivà de Balaguer 2  
37060 Buttapietra (VR) - Italy  
+39 045 6660 699  
[www.atrepan.it](http://www.atrepan.it) - [info@atrepan.it](mailto:info@atrepan.it)



Il pannello comandi elettronico è di facile utilizzo, dotato di un sistema di programmazione facile ed intuitivo, con possibilità di memorizzare fino a 10 programmi di lavoro; programmazione fino ad un massimo di 6 giorni.

L'umidità è prodotta tramite un sofisticato sistema di produzione vapore, il tutto controllato dal pannello comandi elettronico.

Disponibili nelle versioni per teglie 60×40 e 60×80.

Oltre gli armadi, oggi sono disponibili anche i tavoli di Fermalievitazione, novità ATREPAN 2014.

## CONSIGLI

- Prima dell'introduzione del prodotto raffreddare la superficie interna portandola ad una temperatura di 8°
- Introdurre nell'impasto miglioratori ideali per basse temperature (qualora si usassero)
- Non introdurre molto lievito nell'impasto
- Appena diviso e porzionato l'impasto introdurre le varie unità immediatamente all'interno dell'armadio
- Non infornare il prodotto appena tolto dall'armadio di fermalievitazione, farlo asciugare per evitare difetti sulla crosta.

---

### **ATREPAN srl**

Partita IVA o Cod. Fiscale: IT01640950232  
Via San Josè Maria Escrivà de Balaguer 2  
37060 Buttapietra (VR) - Italy  
+39 045 6660 699  
[www.atrepan.it](http://www.atrepan.it) - [info@atrepan.it](mailto:info@atrepan.it)