



# CELLA FERMALIEVITAZIONE O LIEVITAZIONE CONTROLLATA



## DESCRIZIONE

Dopo anni di studio e progettazione, Atrepan è partita con la produzione di celle di fermalievitazione e lievitazione controllata.

Lo scopo di tale progetto, è partito innanzitutto per diminuire le ore di lavoro notturno all'operatore finale ma allo stesso tempo, garantendo la qualità del prodotto finito.

Le celle di fermalievitazione sono realizzate con **pannelli modulari di spessore 70mm** rivestiti in lamiera zinco plastificata di colore bianco.

Per l'installazione, i pannelli vengono uniti tra loro mediante un semplice sistema a ganci eccentrici "Cam Lock"

Il pavimento è realizzato con dei pannelli isolati con poliuretano di spessore 30 mm e rivestito con speciale materiale fenolico antiscivolo.

Grazie ai Boiler a resistenze, progettati e costruiti appositamente per questo tipo di cella, l'erogazione del vapore avverrà in modo veloce e molto preciso.

Per ogni dimensione di camera l'impianto frigorifero viene dimensionato per garantire un'elevata umidità ed una omogenea refrigerazione anche in caso di bassa velocità in ventilazione.

Il quadro comandi, è realizzato da un pannello TFT da 3,5", di semplice programmazione e con possibilità di impostazione di programmi personalizzati.

---

### 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 menu di programmazione è disponibile in 5 lingue : Italiano, inglese, tedesco, francese e spagnolo. Oltre al quadro comandi TFT, di serie, su ogni cella è installato un quadro sinottico per visualizzare in qualsiasi momento lo stato del ciclo di lavorazione.

Come optional, è possibile realizzare le celle con rivestimento in acciaio inox interno ed esterno.

## FASI DI FUNZIONAMENTO

### Le principali fasi di funzionamento della cella fermalievitazione sono 4:

**ABBATTIMENTO:** Il pane, dopo essere stato introdotto all'interno della cella, viene portato ad una temperatura di -5°, in modo da bloccare il processo di fermentazione.

La temperatura, a scelta dell'operatore, può essere portata fino a -10°

**CONSERVAZIONE:** Dopo aver raggiunto la temperatura di abbattimento, la cella viene portata ad una temperatura che ne garantirà la conservazione per un massimo di 72 ore.

Questa temperatura potrà essere impostata tra i 2° e gli -8°.

**RISVEGLIO :** E' la fase dove la temperatura sarà portata tra gli 8° ed i 13°, dove il prodotto verrà lentamente scongelato. La durata di questo ciclo è impostabile in base al tipo di prodotto.

**LIEVITAZIONE:** E' l'ultima e la più importante delle fasi, dove il prodotto sarà portato a lievitare e pronto per essere infornato.

Anche in questo caso l'impostazione della durata, della temperatura e dell'umidità, saranno definite dall'operatore, in base alle caratteristiche del prodotto.

L'esatta durata di questa fase, definirà il sapore del prodotto finito.

## QUADRO SINOTTICO

### Quadro sinottico della cella fermalievitazione

Il quadro sinottico della cella Fermalievitazione è dotato di 4 Display numerati:

- Rilevamento temperatura all'interno della cella durante le fasi di: Refrigerazione, Blocco Lievitazione e Conservazione
- Rilevamento umidità presente all'interno della cella
- Rilevamento temperatura all'interno della cella durante le fasi di: Riscaldamento, Climatizzazione,

---

#### 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)



- Risveglio, Rallentamento.

Con scheda in Standby o con impostazione ciclo in manuale il display n.4 riporterà data ed ora in tempo reale, se il programma di lavoro sarà impostato in automatico, il display riporterà la data e l'ora della fine del ciclo.

La linea di Fermalievitazione è inoltre disponibile nelle versioni armadi e tavoli

---

**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)