



Lievitazione e climatizzazione

Proving (proofing) and climatization

Fermentación y climatización

Fermentation et climatisation

MATURCONTROL

Linea panificazione - pasticceria CELLE

Funzione

Le celle MATURCONTROL sono state ideate per dare la possibilità di svolgere due funzioni con un unico impianto:

- **1° Funzione LIEVITAZIONE**
con controllo della temperatura e dell'umidità e conservazione del prodotto lievitato
- **2° Funzione MATURAZIONE**
dell'impasto e conservazione con il controllo del pH ottimale.

Vantaggi

Queste celle sono ideali per il risveglio del prodotto crudo surgelato. La lievitazione con il controllo della temperatura e dell'umidità risalta le caratteristiche nutritive e organolettiche del pane e di tutti i suoi derivati. Mentre il ciclo climatizzato offre il vantaggio di uno sviluppo perfetto degli impasti.

- Quadro comandi MICRO C.10, controllo a microprocessore, che consente di personalizzare 10 programmi di lavoro e assicura il rigoroso controllo dei tempi, temperatura ed umidità
- Temperatura di esercizio: **+8/+40°C** regolabile
- Umidità relativa: **60÷90%** regolabile.

Line bakery - pastry CHAMBERS

Function

MATURCONTROL chambers have been specially designed to perform two functions with a single equipment:

- **1° Function PROVING (PROOFING)**
with control of temperature and humidity and conservation of the fermented product
- **2° Function MATURATION**
of the dough and conservation with optimum pH control.

Benefits

These chambers are ideal to rouse the deep-frozen raw product. The proving (proofing) with control of temperature and humidity highlights the nutritional and organoleptic properties of the bread and all its derivatives. While the climatized cycle offers the advantage of a perfect development of the dough.

- MICRO C.10, microprocessor control panel, which has a memory capacity of 10 automatic programs and ensures a strict times, temperature and humidity controls
- Operating temperature: **+8/+40°C** adjustable
- Relative humidity: **60÷90%** adjustable.

Línea panadería - pastelería CÁMARAS

Función

Las cámaras MATURCONTROL han sido diseñadas para dar la posibilidad de desarrollar dos funciones con un único equipo:

- **1° Función FERMENTACIÓN**
con el control de la temperatura y de la humedad y conservación del producto fermentado
- **2° Función MADURACIÓN**
del amasado y conservación con el control del pH óptimo.

Ventajas

Estas cámaras son ideales para despertar el producto crudo ultracongelado. La fermentación con el control de la temperatura y de la humedad resalta las características nutritivas y organolépticas del pan y de todos sus derivados. Mientras el ciclo climatizado ofrece la ventaja del desarrollo perfecto de los amasados.

- Cuadro de mandos MICRO C.10, control con microprocesador, que permite personalizar 10 programas de trabajo y asegura el riguroso control de los tiempos, temperatura y humedad
- Temperatura de ejercicio: **+8/+40°C** regulable
- Humedad relativa: **60÷90%** regulable.

Ligne boulangerie - pâtisserie CHAMBRES

Fonction

Les chambres MATURCONTROL ont été conçues pour donner la possibilité de réaliser deux fonctions en une seule installation:

- **1° Fonction FERMENTATION**
avec contrôle de la température et de l'humidité et conservation du produit fermenté
- **2° Fonction MATURATION**
de la pâte et conservation avec contrôle du pH optimal.

Avantages

Ces chambres sont idéales pour le réveil du produit cru surgelé. La fermentation avec le contrôle de la température et de l'humidité met en évidence toutes les caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques du pain et tous ses dérivés. Alors que le cycle climatisé offre l'avantage du développement parfait de la pâte.

- Tableau de commandes MICRO C.10, contrôle à microprocesseur, qui permet de personnaliser 10 programmes de travail et assure un contrôle rigoureux des temps, température et humidité
- Température d'exercice: **+8/+40°C** réglable
- Humidité relative: **60÷90%** réglable.

MATURCONTROL

MATURCONTROL

MODELLO S. - Mod.	Dimensioni		Foro Luce Porta Door / Puerta / Porte	
	Dim. Ext.	Dim. Int.	1 Porta	2 Porte
110P	cm	cm		
CMC-P 1P12	110 x 120 x 228 h	> 76 x 103 x 195 h		
CMC-P 1P18	110 x 180 x 228 h	> 76 x 163 x 195 h		
CMC-P 1P22	110 x 220 x 228 h	> 76 x 203 x 195 h		
CMC-P 1P27	110 x 270 x 228 h	> 76 x 253 x 195 h		
CMC-P 1P30	110 x 300 x 228 h	> 76 x 283 x 195 h		
CMC-P 1P33	110 x 330 x 228 h	> 76 x 313 x 195 h		
CMC-P 1P39	110 x 390 x 228 h	> 76 x 373 x 195 h		
CMC-P 2P22	210 x 220 x 228 h	> 176 x 203 x 195 h		
Big				
CMC-P 1P3CA	130 x 230 x 228 h	> 96 x 213 x 195 h		
CMC-P 2P3CA	250 x 120 x 228 h	> 216 x 103 x 195 h		
CMC-P 2P6CA	250 x 230 x 228 h	> 216 x 213 x 195 h		

1P = Porta / Door / Puerta / Porte
2P = Porte / Doors / Puertas / Portes