



Ferma-lievitazione con lievitazione controllata per pane

Retarder-proofer (retarder-proofer) for bread

Fermentación controlada para pan

Fermentation contrôlée pour pain

MATURPAN

Linea per panificazione CELLE

Funzione

Ferma-lievitazione con lievitazione controllata e conservazione del prodotto lievitato

Lievitazione Controllata = lievitazione programmata

dove la programmazione è un vero e proprio strumento di organizzazione e controllo della produzione. Progettato da 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:

- **1° fase: BLOCCO** del processo di lievitazione (fino a 6 giorni)
- **2° fase: CONSERVAZIONE** fino a 72 ore
- **3° fase: RIATTIVAZIONE** del processo di lievitazione, con caldo ed umidità controllati, rispettando il tipo di prodotto
- **4° fase: CONSERVAZIONE** del prodotto già lievitato (per 5-10 ore ed oltre, secondo la tipologia).

Vantaggi

La ferma-lievitazione perfeziona il prodotto in qualità, uniformità e fragranza, conservando tutti i suoi valori nutrizionali in tutte le sue varietà. La programmazione della lievitazione nel tempo desiderato permette pure di migliorare l'organizzazione del lavoro (mansioni e tempi) sino a eliminare le ore notturne, con l'importante riduzione dei relativi costi.

- Quadro unico in acciaio inox composto dal quadro comandi e di potenza incorporato, montato sopra la porta, per un facile controllo e manutenzione.
- Temperatura di esercizio: **-12/+40°C** regolabile
- Umidità relativa: **75+95%** regolabile.

Line for bakery CHAMBERS

Function

Retarder proofer (retarder proofer) and conservation of the fermented product

Controlled Proving (Proofing) = programmed proving

where the programming is a real tool to organize and control the production process. Designed by Colip and constructed using professional-quality electronics, the **MICRO C.10** microprocessor control panel assures the perfect product development, thanks to the strict control of times, temperatures and humidity during the different working stages:

- **1° phase: STOP** of the proving process (up to 6 days)
- **2° phase: CONSERVATION** up to 72 hours
- **3° phase: REACTIVATION** of the proving process, with controlled heat and humidity, complying with the type of product
- **4° phase: CONSERVATION** of the product ready for baking (5-10 hours and more, according to the typology).

Benefits

The retarder proofer brings to perfection the product in quality, uniformity and aroma, by conserving its nutritional values in all varieties. The programming of the proving process into the desired time also allows improving the work organization (duties and times) up to eliminating the working hours during the night, with the relevant cost reduction.

- Single panel in stainless steel composed of control board and built-in power box, placed on the door, for an easy check and maintenance.
- Operating temperature: **-12/+40°C** adjustable
- Relative humidity: **75+95%** adjustable.

Línea para panadería CÁMARAS

Función

Fermentación controlada y conservación del producto fermentado

Fermentación Controlada = fermentación programada

donde la programación es un verdadero instrumento de organización y control de la producción. Diseñado por Colip y construido con electrónica profesional, el **MICRO C.10** cuadro de mandos con microprocesador asegura el perfecto desarrollo del producto, gracias al riguroso control de los tiempos, temperaturas y humedad en las distintas fases de trabajo:

- **1° fase: BLOQUEO** del proceso de fermentación (hasta 6 días)
- **2° fase: CONSERVACIÓN** hasta 72 horas
- **3° fase: REACTIVACIÓN** del proceso de fermentación, con calor y humedad controlados, respetando el tipo de producto
- **4° fase: CONSERVACIÓN** del producto ya fermentado (por 5-10 horas o más según la tipología).

Ventajas

La fermentación controlada perfecciona el producto y tanto en calidad como en uniformidad y fragancia, conservando todos sus valores nutricionales en todas sus variedades. La programación de la fermentación en el tiempo deseado permite mejorar también la organización del trabajo (tareas y tiempos) hasta a eliminar los horarios nocturnos, con la importante reducción de los relativos costes.

- Cuadro único en acero inoxidable compuesto por el cuadro de mandos y de potencia incorporado, montado sobre la puerta, para un fácil control y mantenimiento.
- Temperatura de ejercicio: **-12/+40°C** regulable
- Humedad relativa: **75+95%** regulable.

Ligne pour boulangerie CHAMBRES

Fonction

Fermentation contrôlée et conservation du produit fermenté

Fermentation Contrôlée = fermentation programmée

où la programmation constitue un véritable instrument d'organisation et de contrôle de la production. Conçu par Colip et réalisé avec électronique professionnelle, le **MICRO C.10** tableau de commandes avec microprocesseur assure le parfait développement du produit, grâce au contrôle rigoureux des temps, températures et humidité au cours de différentes phases du travail:

- **1° phase: BLOCCAGE** du procédé de fermentation (jusqu'à 6 jours)
- **2° phase: CONSERVATION** jusqu'à 72 heures
- **3° phase: RÉVEIL** du procédé de fermentation, avec chaud et humidité contrôlés, selon le type de produit
- **4° phase: CONSERVATION** du produit prêt à cuire (de 5 à 10 heures et plus, selon la typologie).

Avantages

La fermentation contrôlée perfectionne le produit, sans perte de ses valeurs nutritionnelles et sous toutes les variétés. La programmation de la fermentation dans le temps désiré permet aussi d'améliorer l'organisation du travail (tâches et temps) jusqu'à éliminer les heures de nuit, avec la réduction importante de relatifs coûts.

- Panneau unique en acier inoxydable composé par le tableau de commandes et de puissance incorporé, montés sur la porte, pour un contrôle et un entretien facile.
- Température d'exercice: **-12/+40°C** réglable
- Humidité relative: **75+95%** réglable.

MATURPAN

MODELLO

S. - Mod.

Dimensioni

Dim. Ext.

Dim. Int.

Foro Luce Porta

Door / Puerta / Porte

110

CFLP 1P1CA	110 x 120 x 230 h	> 76 x 99 x 195 h
CFLP 1P2CA	110 x 220 x 230 h	> 76 x 199 x 195 h
CFLP 1P3CA	110 x 330 x 230 h	> 76 x 309 x 195 h
CFLP 1P4CA	110 x 420 x 230 h	> 76 x 399 x 195 h
CFLP 2P2CA	210 x 120 x 230 h	> 176 x 99 x 195 h
CFLP 2P4CA	210 x 220 x 232 h	> 176 x 199 x 195 h
CFLP 2P6CA	210 x 330 x 232 h	> 176 x 309 x 195 h
CFLP 2P8CA	210 x 420 x 232 h	> 176 x 399 x 195 h

1 Porta



cm 80 x 197 h

2 Porte



cm 80 x 197 h

110X

CFLP 1P18	110 x 180 x 230 h	> 76 x 159 x 195 h
CFLP 1P27	110 x 270 x 230 h	> 76 x 249 x 195 h
CFLP 1P39	110 x 390 x 230 h	> 76 x 369 x 195 h
CFLP 2P18	210 x 180 x 232 h	> 176 x 159 x 195 h
CFLP 2P27	210 x 270 x 232 h	> 176 x 249 x 195 h
CFLP 2P39	210 x 390 x 232 h	> 176 x 369 x 195 h

125

CFLP 1P1CA	125 x 120 x 230 h	> 91 x 99 x 195 h
CFLP 1P2CA	125 x 220 x 230 h	> 91 x 199 x 195 h
CFLP 1P3CA	125 x 330 x 230 h	> 91 x 309 x 195 h
CFLP 1P4CA	125 x 420 x 230 h	> 91 x 399 x 195 h
CFLP 2P2CA	240 x 120 x 230 h	> 206 x 99 x 195 h
CFLP 2P4CA	240 x 220 x 232 h	> 206 x 199 x 195 h
CFLP 2P6CA	240 x 330 x 232 h	> 206 x 309 x 195 h
CFLP 2P8CA	240 x 420 x 232 h	> 206 x 399 x 195 h

1 Porta



cm 95 x 197 h

2 Porte



cm 95 x 197 h

125X

CFLP 1P18	125 x 180 x 230 h	> 91 x 159 x 195 h
CFLP 1P27	125 x 270 x 230 h	> 91 x 249 x 195 h
CFLP 1P39	125 x 390 x 230 h	> 91 x 369 x 195 h
CFLP 2P18	240 x 180 x 232 h	> 206 x 159 x 195 h
CFLP 2P27	240 x 270 x 232 h	> 206 x 249 x 195 h
CFLP 2P39	240 x 390 x 232 h	> 206 x 369 x 195 h

125A

CFLP 1P3CA	130 x 230 x 230 h	> 96 x 209 x 195 h
CFLP 2P3CA	250 x 120 x 230 h	> 216 x 99 x 195 h
CFLP 2P6CA	250 x 230 x 232 h	> 216 x 209 x 195 h
CFLP 2P9CA	250 x 300 x 232 h	> 216 x 279 x 195 h
CFLP 2P12CA	250 x 400 x 232 h	> 216 x 379 x 195 h
CFLP 2P15CA	250 x 500 x 232 h	> 216 x 479 x 195 h
CFLP 2P18CA	250 x 600 x 232 h	> 216 x 579 x 195 h

1 Porta



cm 100 x 197 h

180

CFLP 2SP12	180 x 120 x 230 h	> 146 x 99 x 195 h
CFLP 2SP18	180 x 180 x 232 h	> 146 x 159 x 195 h
CFLP 2SP27	180 x 270 x 232 h	> 146 x 249 x 195 h
CFLP 2SP33	180 x 330 x 232 h	> 146 x 309 x 195 h
CFLP 2SP39	180 x 390 x 232 h	> 146 x 369 x 195 h
CFLP 2SP42	180 x 420 x 232 h	> 146 x 399 x 195 h

1 Porta



cm 150 x 197 h

Punti Caldi

CFLP 1P13	100 x 130 x 228 h	> 70 x 113 x 195 h
CFLP 1P16	100 x 160 x 228 h	> 70 x 143 x 195 h
CFLP 1P20	100 x 200 x 228 h	> 70 x 183 x 195 h

1 Porta



cm 74 x 197 h

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

MATURPAN