

GENERATORE DI LIEVITO MADRE DA 12 E 25 KG

È una macchina destinata a laboratori di panificio, pasticceria e pizzeria di medio piccole dimensioni.



I generatori di lievito madre ATREPAN sono stati ideati per preparare e conservare il lievito madre naturale liquido. Aggiungendo questo il lievito naturale all'impasto, sarà possibile sfornare un prodotto finale più leggero, fragrante e con un'aroma completamente diverso dai prodotti che si ottengono con i tradizionali lieviti. Realizzati interamente in acciaio inox, i generatori di lievito sono dotati di centralina digitale per il controllo e regolazione dei tempi e temperatura nelle fasi di maturazione e conservazione.