

La tecnologia innovativa Esmach che permette di mantenere impasti formati e lievitati per panificazione, pasticceria, pizzeria e ristorazione da infornare fino a 12 ore.

Climother Easy cattura l'energia che la natura ci offre e applica i parametri necessari per realizzare lo spazio ideale per la gestione e il controllo di un ambiente di lievitazione. Climother Easy sfrutta il processo naturale di lievitazione (energia naturale delle fermentazioni) e la gestione del tempo in un ciclo climatico (temperatura e umidità) riducendo gli sprechi nella produzione e il consumo di energia elettrica. Natura, tempo e clima uniti al "principio del moto e della quiete" sono elementi che caratterizzano la nostra quotidianità. Climother Easy è la soluzione tecnologica che permette di risolvere lo storico "problema" delle lievitazioni nei prodotti da forno, consente un alto risparmio energetico nei processi del fresco e può essere impiegata per conservare i prodotti surgelati.



Climother Easy

è l'energia che la natura ci dona:
tempo e clima

INDUSTRY 4.0



Questa soluzione tecnologica è innovativa perché permette:

Una gestione dei prodotti senza sprechi, garantendo una lievitazione ottimale che può durare fino a 12 ore.

L'acquisizione della padronanza del tempo. La gestione degli impasti non è mai stata così semplice, infatti a prescindere dall'umidità, il professionista può gestire e padroneggiare il tempo per cuocere il prodotto e l'intero processo senza essere necessariamente un esperto panettiere, pizzaiolo, pasticciere o ristoratore.

La stabilizzazione dei processi di lievitazione. Questo sistema altamente tecnologico stabilizza la lievitazione dei prodotti che possono essere infornati in diversi momenti della giornata, oltre a migliorare la qualità del prodotto, che grazie alle lunghe lievitazioni raggiunge sapori e profumi particolarmente eccellenti.

Il miglioramento del rinvenimento dei prodotti congelati. Questo ciclo garantisce un minor spreco e rende possibile un costo di esercizio ridotto attraverso l'uso di forni piccoli. Questo processo permette di avere il prodotto da infornare sempre fresco e sempre pronto come un croissant di prima mattina.

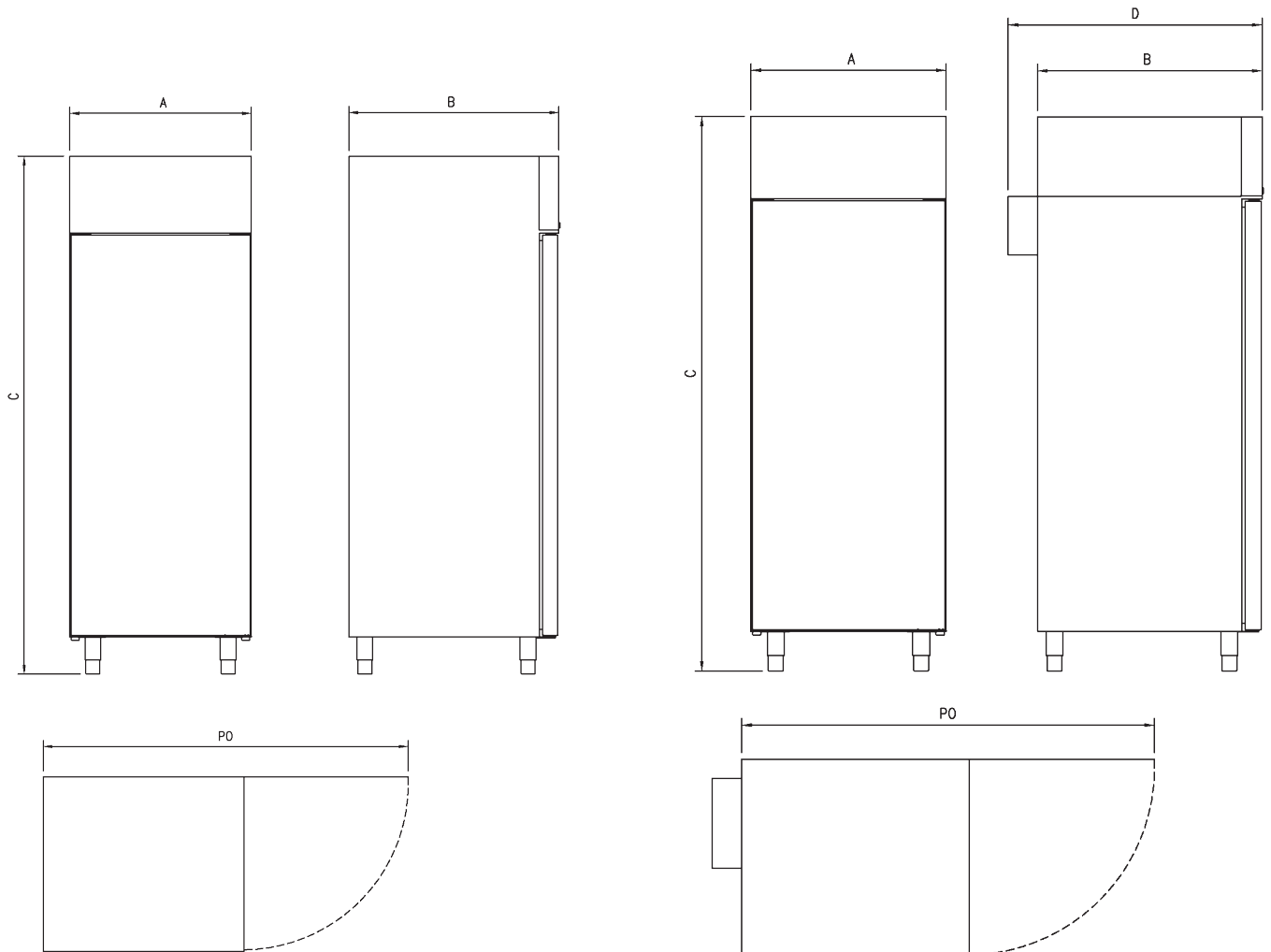
CLIMOTHER® EASY

ESMACH 

INDUSTRY 4.0 

CLIMOTHER EASY 46

CLIMOTHER EASY 64 - 68



DATI TECNICI - GENERAL FEATURES		CLIMOTHER EASY 46	CLIMOTHER EASY 64	CLIMOTHER EASY 68
CAPACITA' TEGLIE - TRAYS CAPACITY		15	20	20 40
DIMENSIONI TEGLIE - TRAYS DIMENSIONS	cm	40X60	60x40	60X80 60X40
A = LARGHEZZA - WIDTH	mm	580	733	803
B = PROFONDITA' - LENGHT	mm	763	847	1019
C = ALTEZZA TOTALE - TOTAL HEIGHT	mm	1950	2090	2090
D = APROFONDITA' TOTALE - TOTAL DEPTH	mm		957	1129
PO = PORTA APERTA - OPEN DOOR	mm	1297	1530	1830
PASSO TEGLIE - TRAY PITCH	mm	50		
PESO - MASS	Kg	114	147	164
POTENZA ELETTRICA ALLACCIAMENTO - RATING POWER	kW	1,2	1,4	1,4
POTENZA FRIGORIFERA - REFRIGERATION POWER	W	542	362	502
RANGE DI TEMPERATURA - TEMPERATURE RANGE	°C	-5 / +40		
RANGE DI UMIDITA' - HUMIDITY RANGE	KG/M3	50 / 95%		
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY	V	230V 1Ph+N+GR 50 Hz		
FLUIDO REFRIGERANTE - TYPE OF COOLING GAS		R 452A	R 290	