



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per Panificazione, Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology Exhibition for Bakery, Pastry and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

TRH CLIMATIC SYSTEM

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

"FERMALIEVITA PROFESSIONALE" –"RETARDER PROVER"

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il riscaldamento per il risveglio del prodotto, la lievitazione, gli sbrinamenti e l'umidificazione avvengono tutti senza l'utilizzo di resistenze elettriche, le quali sono causa, nelle macchine che le utilizzano, di inerzie e volani termici e conseguenti consumi elettrici.

Anche Il controllo igronometrico funziona con il sistema in POMPA CALORE ®, che utilizza contemporaneamente freddo /caldo, (caldo che prevale), di modo che si abbatta l'umidità, mentre la temperatura rimane invariata.

I sistemi che non hanno la tecnologia in pompa calore ®, utilizzano solo il freddo, provocando l'oscillazione della temperatura, causando stress al prodotto ed inutili consumi.

All'interno della cella climatica per lievitazione esiste uno o più aeroevaporatori che hanno la caratteristica di avere un doppio circuito frigorifero di cui uno per il caldo e l'altro per il freddo.

Il quadro elettronico a microprocessore è sia a comando manuale per le funzioni solo freddo, solo caldo, solo umidificazione, solo lievitazione oppure automatico con partenza, se desiderata, dall'abbattimento per poi proseguire automaticamente dalla conservazione, dal risveglio alla lievitazione.

Il risveglio e la lievitazione hanno il caldo programmabile a gradino.

Warming up for the awakening of the product, the rising, the defrosting and humidification are all taking place without the use of electrical resistors, which are due, in machines that use of thermal inertia flywheels and consequent power consumption. The control also works with an igronometrical system in heat pump ®, which utilizes both cold /heat, (heat prevails), so that strikes the humidity, while the temperature remains unchanged.

The systems that don't use heat pump ® technology, use only the cold, causing the fluctuation in temperature, causing unnecessary stress to the product and consumption.

Within a climatic chamber there are one or more air evaporators that have the characteristic of having a dual refrigerant circuit including one for the hot, and the other one for the cold.

The digital microprocessor features manual controls for cooling only, heating only, wetting only and rising or automatic starting, if desired, from frosting and continue automatically from storage, from awakening to rise.