

Bakery solutions

I nuovi sistemi del "freddo" per gli specialisti dell'Arte Bianca

L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare il lavoro notturno e festivo.

La FERMALIEVITAZIONE: La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo.

Gli Armadi ed i Tavoli Fermalievitazione Everlasting bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

L'intero processo è suddiviso in 4 fasi:

- Raffreddamento
- Conservazione
- Pre-lievitazione
- Lievitazione

The new "cold" systems for bakery professionals

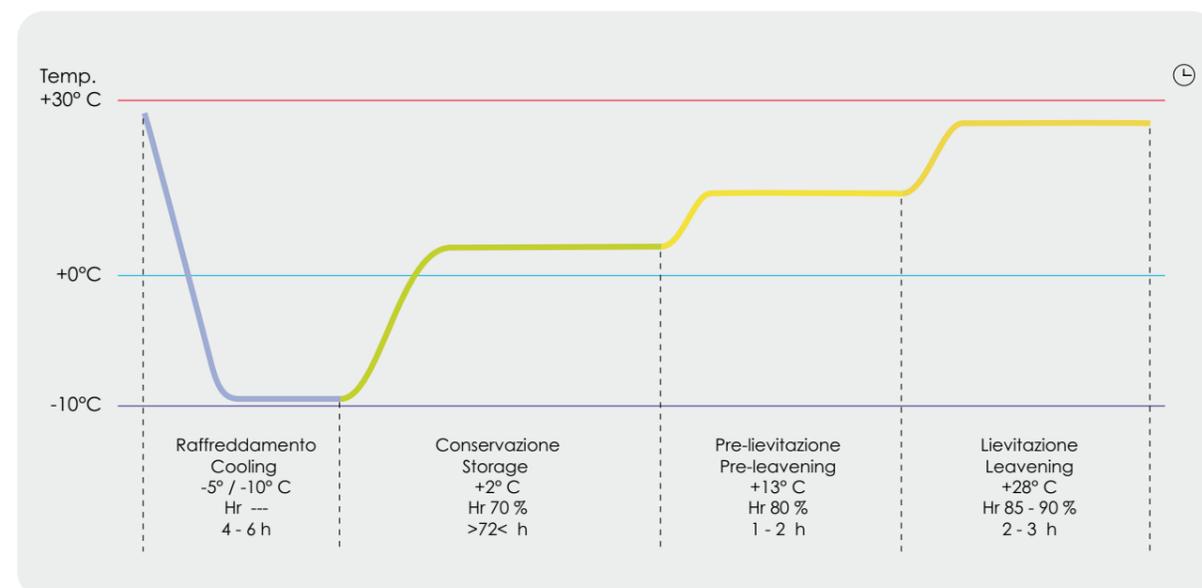
The use of cold processes in modern baking technology arises from the new production needs, whose main goal is to avoid night and holiday work.

LEAVENING CONTROL: Controlled fermentation is generally used for pastry and bread dough, and consists in an accurate management of temperature, humidity and time.

Everlasting refrigerated cabinets and tables for leavening control are able to stop or slow down the fermentative activity of yeast and to keep the dough in such stable conditions for maximum 72 hours. The fermentation phase then automatically starts at the time set by the program.

The whole process consists into 4 steps:

- Cooling
- Storage
- Pre-leavening
- Leavening



Gli specialisti della Panificazione scelgono Everlasting Bakery specialists choose Everlasting



I vantaggi della FERMALIEVITAZIONE

Eliminazione del lavoro notturno in quanto il panettiere impasta e prepara durante il giorno i vari tipi di pane crudo, lo introduce negli apparecchi fermalievitazione e, attraverso una semplice programmazione, rimanda la lievitazione in automatico di primo mattino in modo che al suo arrivo il pane sia già pronto per essere infornato.

Miglioramento della qualità del prodotto in quanto la lunga lievitazione conferisce più sapore al pane e ne allunga la durata.

Maggiori profitti grazie alla razionalizzazione del processo produttivo che produce un risparmio sulla quantità del lievito utilizzato e ha come risultato l'azzeramento delle rimanenze di pane a fine giornata.

The advantages of LEAVENING CONTROL

Elimination of night work, because the baker kneads and prepares the different kinds of raw bread during the day, then introduces them in the leavening control appliance and automatically delays the leavening process through simple programming, so that when he arrives early in the morning, the bread is ready to be baked.

Improved product quality, because a long leavening process gives the bread more flavour and lengthens its duration.

Enhanced profits, thanks to the rationalization of the production process, causing a reduction in the amount of yeast used and resulting in the elimination of bread remains at the end of the day.

Baking Cab

Armadi Fermalievitazione
Cabinets for Leavening control

EVERLASTING

EVERLASTING

Baking Tab

Tavoli Fermalievitazione
Tables for Leavening control



Tanti modelli, tante possibilità
Many models, many possibilities

Tutti i modelli sono disponibili: con o senza piano - con piano e alzatina - con motore remoto

All models available: with or without top - with top and splashback -with remote condensing unit

BAKING CAB FL 70	BAKING CAB FL 100	BAKING CAB FB 70	BAKING CAB FB 100
-10°+40°C 55÷95%	-10°+40°C 55÷95%	-10°+40°C	-10°+40°C

BAKING TAB FL 145
-5°+40°C / 55÷95%
BAKING TAB FB 145
-5°+40°C

BAKING TAB FL 198
-5°+40°C / 55÷95%
BAKING TAB FB 198
-5°+40°C

BAKING TAB FL 251
-5°+40°C / 55÷95%
BAKING TAB FB 251
-5°+40°C

Panificazione

EVERLASTING

Armadi e Tavoli
Cabinets and Tables

EVERLASTING

Funzioni automatiche o manuali per la massima flessibilità di utilizzo
Automatic or manual functions for maximum flexibility of use



Il pannello di controllo, fornisce un controllo completo per armadi o tavoli di fermo lievitazione per panificazione, attraverso la gestione automatica del completo ciclo di fermo lievitazione dell'impasto.

The control panel provides full control for retarder-proofer cabinets or tables for bakery, through the automatic management of the complete retarder-proofing cycle

Controllo elettronico semplice e intuitivo
Simple and intuitive electronic control

