



LE PROLEVAIN

L'alliance parfaite

fermentation

surgélation

conservation

*froid
alimentaire*

chambre

tunnel

Régulation électronique
Ecran LCD
Programmation personnalisée

Machine
Compacte
tout inox

Capot Plexiglass
transparent

Nettoyage aisé
Accès total à la cuve
Outil extractible

Alimentation
en monophasé

Machine équipée
en froid

Vanne d'extraction





Le Prolevain

Principe d'utilisation

Permet la fabrication du levain selon deux méthodes traditionnelles: liquide ou pâteux. Le résultat est issu d'un choix de composants et de réglages effectués par l'utilisateur

Permet le mélange, la maturation et la conservation du produit.

Réalise une parfaite maîtrise des températures.

Favorise une grande facilité d'utilisation pour les rafraichis

Un véritable outil pour l'artisan

Caractéristiques

Profondeur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Contenance	Puissance (watt)	Poids (kg)
730	600	1290	Cuve inox 117 l 80Kg de levain semi pateux	1200	82



- Régulation électronique entièrement paramétrable



- Outil et cuve 100 % Inox



- Outil démontable et lavable en machine

- Variateur de vitesse pour un contrôle totale de la force d'agitation

