

Fermentolevain



■ FL 30



■ FL 60



■ FL 100



■ FL 200

+ EN DÉTAILS



■ Cuve et pâles en inox alimentaire, facilement démontables sans aucun outil



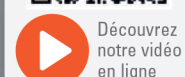
■ Outil de brassage performant pour un mélange homogène de haut en bas



■ Vanne de soutirage empêchant les résidus de s'accumuler dans le tube



■ Douchette permettant de nettoyer sans effort la cuve, les outils de brassage et le racleur



Références	Capacité totale cuve (kg)	Tension	Puissance (kW)	Puissance cordon chauffant (W)	Descente en froid	Raccordement en eau	Fluide	Nbre de recettes possibles	Douchette	Sonde de niveau bas	Système de pesée	Dimensions (mm)			Poids (kg)
												Largeur	Profondeur	Hauteur	
FL 30	30		1,1	350		—			—	—	—	735	1010	1250	195
FL 60	60	400V / Tri+N+T / 50 Hz	1,5	525	Env. 6 °C par heure	Tuyau Ø 15 intérieur	R452A	15	Équipement standard*	Équipement standard*	Option	820	1050	1430	225
FL 100	100		2,1	700								1690	270		
FL 200	200		3,3	1050								1040	1300	1810	405

* Équipements standards pour les 4 modèles : Conservation du levain mère, Buzzer d'alerte et Sonde anti-débordement.