

Yeast Booster

Un outil pour faciliter la préparation des crèmes de levures et des pieds de cuve

Préparateur mobile pour la réacclimatation des crèmes de levures, ou la préparation de pieds de cuves. Grâce à son système d'alimentation automatisé, il permet d'optimiser la multiplication cellulaires dans les levains et de minimiser les risques d'arrêts fermentaires.



- Remplissage automatique de la quantité d'eau
- Température de consigne pour le chauffage du pied de cuve
- Oxygénation maîtrisée du mélange
- Cuve 100% inox
- Facilité de nettoyage
- Alimentation électrique en 230V / 1Ph / 50Hz
- Hauteur d'aspiration maximale : 12m

Caractéristiques techniques	Unité	Valeurs
Puissance calorifique	kW	1,5
Pression d'opération maximale autorisée dans l'échangeur	bar	2
Volume du réservoir	L	110
Température maximale de chauffe	C°	50
Débit de la pompe	L/min	Entrée : 6,0 Sortie : 6,0
Dimensions (LxPxH)	mm	610x630x1220
Poids (à vide)	Kg	62