



FERMENTAZIONE

Fermentatori, sciogli lievito e frantumatori pane.

Cisterne a doppia camicia in acciaio inox di svariate dimensioni

Gruppo frigorifero integrato e unità di controllo temperatura per il riscaldamento

Agitatore a indotto con raschiatori per pareti e pavimenti

Estrazione inclinata

Design che facilita la pulizia

Lavaggio con CIP opzionale

Pesatura con celle opzionale

Il carico può essere manuale o automatico

PLC con touch panel



A norma EU

Certificati dall' Università di Bologna

Brevetti



FERMENTAZIONE

 **TECNOLOGIE**

www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos



PRODOTTI NATURALI E FRAGRANTI
RISPARMIO SPAZIO E MANODOPERA
LUNGA CONSERVAZIONE
RISPARMIO LIEVITO E ADDITIVI
RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE



INDUSTRIA ALIMENTARE



APPLICAZIONI Panificazione, pizza, settore dolciario...



FERMENTAZIONE



TECNOLOGIE

www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos



Dosaggio
manuale
o automatico



Serbatoi a doppia
parete, riscaldati
o coibentati



Sensore di livello



Controllo T°
nel tempo



CIP lavaggio



Controllo PH

LIEVITO MADRE DA FARINA DI SEGALE O FRUMENTO
MADRE LIQUIDA
POOLISH (BIGA LIQUIDA)



FERMENTAZIONE



TECNOLOGIE

www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos



FERMENTAZIONE

 **TECNOLOGIE**

www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos



1 Agitatore 2 Pompa di dosaggio 3 Estrazione inclinata 4 Controllo peso con WP 5, 6, 8, 9 Pala raschiatrice 7 Recupero pane in forma liquida



FERMENTAZIONE



www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos