



N / A



Acquista ora i nuovi Fermentatori per Lievito Madre Liquido ideali per Panifici, Pasticcerie e Pizzerie... Accedi alle agevolazioni fiscali dell'Industria 4.0 e Risparmia fino al 74% sull'acquisto.

Caratteristiche:

E' una macchina tecnologica in grado di generare e conservare lievito madre in forma liquida, dotata di programmi di controllo tempi e temperature. Questa macchina innovativa permette di lavorare con maggior facilità la pasta madre ottenendo un prodotto sempre uniforme, fragrante e digeribile.

Mama è stata progettata per soddisfare le esigenze di professionisti quali panettieri, pasticceri e pizzaioli ed è stata costruita seguendo alcuni importanti accorgimenti che ne agevolano l'utilizzo: un rubinetto estraibile che facilita le operazioni di prelievo del lievito; utensili estraibili che agevolano la pulizia; filtro anti-polvere per proteggere il gruppo frigo e display elettronico per la programmazione delle fasi di lavorazione.

Una macchina per lievito madre liquido dalle alte performance, frutto di oltre tre anni di ricerca e sviluppo in collaborazione con una équipe di tecnologi, esperti in elettronica e la grande esperienza di artigiani panettieri e pasticceri.

