

LEVIAGEN

FERMENTATORE PER LIEVITO MADRE

FERMENTER FOR SOURDOUGH STARTER

FERMENTADOR PARA MASA MADRE

FERMENTEUR POUR LEVAIN

FERMENTER FÜR SAUERTEIGSTARTER

 **LEVIAGEN** è un fermentatore che permette di generare e conservare lievito madre in forma liquida, mediante tre fasi di lavoro: miscelazione, maturazione e conservazione.

Progettato per ottimizzare la stabilità del lievito, assicura risultati costanti e ripetibili.

- Capacità vasca: 25 L
- Touch screen con programma preimpostato e possibilità di impostare il proprio ciclo di lavoro.
- Miscelatore con velocità regolabile con modalità di lavoro continua e ciclica.
- Sistema antighiaccio della vasca.
- Rubinetto di estrazione con ampia apertura per velocizzare lo scarico.
- Sonda direttamente a contatto con il lievito per una rilevazione accurata della temperatura.
- Asta graduata per misurare il livello reale di prodotto in vasca.

 **LEVIAGEN** is a fermenter that allows you to generate and conserve liquid sourdough starter in three stages: mixing, maturation and conservation.

Designed to optimise yeast stability, it ensures consistent and repeatable results.

- Tank capacity: 25 L
- Touch screen with preset program and option to set your own work cycle.
- Mixer with adjustable speed and continuous and cyclic operating modes.
- Tank anti-icing system.
- Extraction tap with wide opening for faster drainage.
- Probe in direct contact with the sourdough starter for accurate temperature detection.
- Graduated rod for measuring the actual level of product in the tank.

 **LEVIAGEN** es un fermentador que permite generar y conservar masa madre líquida en tres etapas: mezcla, maduración y conservación.

Diseñado para optimizar la estabilidad de la masa madre, garantiza resultados consistentes y repetibles.

- Capacidad del tanque: 25 L
- Pantalla táctil con programa preestablecido y opción para configurar su propio ciclo de trabajo.
- Mezclador con velocidad regulable y modos de funcionamiento continuo y cíclico.
- Sistema antiescarcha del depósito.
- Grifo de extracción con amplia abertura para un drenaje más rápido.
- Sonda en contacto directo con la masa madre para una detección precisa de la temperatura.
- Varilla graduada para medir el nivel real de producto en el depósito.

 **LEVIAGEN** est un fermenteur qui permet de générer et de conserver du levain liquide en trois étapes: mélange, maturation et conservation.

Conçu pour optimiser la stabilité du levain, il garantit des résultats constants et reproductibles.

- Capacité du réservoir: 25 L
- Écran tactile avec programme prééglé et option permettant de définir votre propre cycle de travail.
- Mélangeur à vitesse réglable et modes de fonctionnement continu et cyclique.
- Système anti-givrage du réservoir.
- Robinet d'extraction à large ouverture pour un drainage plus rapide.
- Sonde en contact direct avec le levain pour une détection précise de la température.
- Tige graduée pour mesurer le niveau réel du produit dans le réservoir.

 **LEVIAGEN** ist ein Fermenter, mit dem Sie flüssigen Sauerteigstarter in drei Phasen herstellen und konservieren können: Mischen, Reifen und Konservieren.

Er wurde entwickelt, um die Stabilität des Sauerteigstarters zu optimieren, und gewährleistet konsistente und wiederholbare Ergebnisse.

- Tankinhalt: 25 L
- Touchscreen mit voreingestelltem Programm und Option zur Einstellung Ihres eigenen Arbeitszyklus.
- Mischer mit einstellbarer Geschwindigkeit und kontinuierlichem und zyklischem Betriebsmodus.
- Tank-Enteisungssystem.
- Ablasshahn mit großer Öffnung für schnelleres Entleeren.
- Sonde in direktem Kontakt mit dem Sauerteigstarter für eine genaue Temperaturmessung.
- Messstab zur Messung des tatsächlichen Füllstands des Produkts im Tank.



MADE
IN
ITALY



Leviagen
11.LG



220 V



1.7 kW



99 kg



65x65x113h cm



25 L