

# Lev Control Green

## + stopkynárna

**Tecnomac**

LevControl Green - je užitečným a nezbytným vybavením pro řemeslné pekárny i pekárny průmyslových provozů, cukrárny, pizzerie a pod., kde probíhá výroba kynutých výrobků. Umožňuje řízené prodloužené kynutí. Zároveň omezuje nutnost práce v noci.

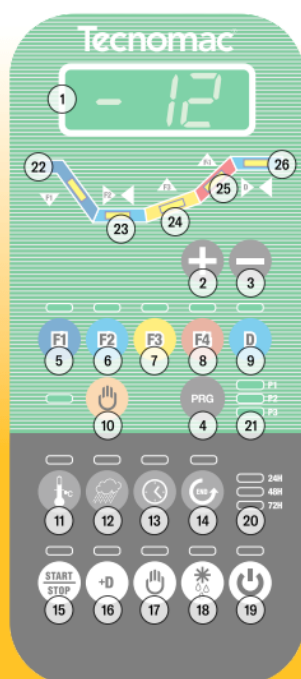
Modulární konstrukce z panelů umožňuje zařízení snadno umístit téměř do každého prostoru i s omezeným přístupem.



Díky své vysoké flexibilitě použití, možnosti nastavení jednotlivých kroků programů a sofistikovaného systému řízení, je možné toto zařízení používat jako stopkynárnu, kynárnu, box pro chlazení i rozmrazování.

Provedení a kapacita boxu je variabilní na přání zákazníka.

Opce: Nerezové provedení panelů.



- |                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. displej             | 14. nastavení ukončení cyklu         |
| 2. zvyšování hodnoty   | 15. start/stop tlačítko              |
| 3. snižování hodnoty   | 16. nastavení doby úsporného režimu  |
| 4. programování        | 17. manuální start/stop              |
| 5. fáze 1 tlačítko     | 18. rozmrazování                     |
| 6. fáze 2 tlačítko     | 19. on/off tlačítko                  |
| 7. fáze 3 tlačítko     | 20. LED ukončení cyklu               |
| 8. fáze 4 tlačítko     | 21. programování LED                 |
| 9. úsporný mód         | 22. fáze 1 LED dioda                 |
| 10. manuální režim     | 23. fáze 2 LED dioda                 |
| 11. nastavení teploty  | 24. fáze 3 LED dioda                 |
| 12. nastavení vlhkosti | 25. fáze 4 LED dioda                 |
| 13. nastavení času     | 26. úsporný režim probíhá, LED dioda |

### Fáze 1 - zachlazování

Jakmile jednou zapnete zařízení, tato fáze ukončí proces kynutí výrobků.

### Fáze 2 - skladování

V této fázi jsou výrobky udržovány v klidu.

### Fáze 3 - předkynutí

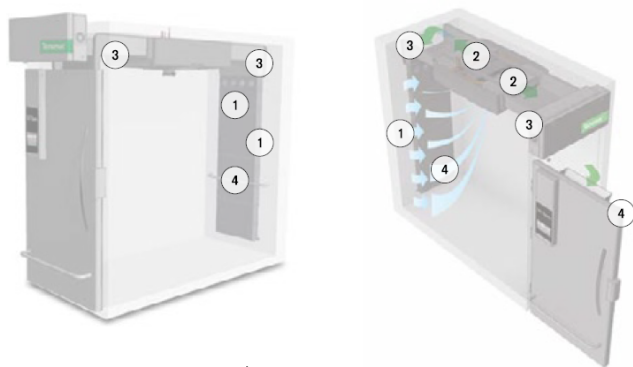
Nazývána též jako fáze probuzení, neboť umožňuje postupné řízení kynutí výrobků.

### Fáze 4 - kynutí

V této fázi je teplota nastavena na cca. 30/35°C a vysoká vlhkost vytváří ideální mikroklima pro docílení takového výrobku, který je připraven pro fázi pečení.

### Fáze 5 - zachlazování

Tato fáze nastává po dokončené fázi kynutí. Teplota je snižována na takovou tak, aby bylo více času před pečením. Používá se v případě potřeby pozdržení času odpečení výrobků a zabránění jejich překynutí.



1. nastavitelné průduchy
2. výparník lakovaný kataforezně
3. horizontální potrubí
4. Vertikální potrubí z nerez oceli AISI 304



Upravitelná šířka panelů

## Technické údaje - LC 100

| model            | 200                 | 240                 | 280                 | 320                 |
|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| vnější rozměry   | 1150x2150x2550      | 1150x2550x2550      | 1150x2950x2550      | 1150x3350x2550      |
| vnitřní rozměry  | 1190x1820x2100      | 1190x2220x2100      | 1190x2620x2100      | 1190x3020x2100      |
| rozměry dveří    | 950x2100            | 950x2100            | 950x2100            | 950x2100            |
| konstrukce       | bílé plastifikované | bílé plastifikované | bílé plastifikované | bílé plastifikované |
| šířka izolace    | 60 mm               | 60 mm               | 60 mm               | 60 mm               |
| provozní teplota | -10°/+40°C          | -10°/+40°C          | -10°/+40°C          | -10°/+40°C          |
| napětí           | 400V/3N/50Hz        | 400V/3N/50Hz        | 400V/3N/50Hz        | 400V/3N/50Hz        |
| příkon chlazení  | 3 kW                | 4,5kW               | 4,5kW               | 4,5kW               |
| příkon vytápění  | 1,4kW               | 3,5kW               | 3,5kW               | 3,5kW               |