

La fermentación es un juego de equilibrio entre masa, temperatura, humedad y tiempo. Es uno de los momentos cruciales que determina la calidad del horneado.



**1**

**Fermentación controlada con precisión**

—  
Control preciso de temperatura y humedad.

**2**

**Fermentación natural**

—  
Sin ventilador para evitar que la delicada superficie de la masa se seque.

**3**

**Proceso controlado**

—  
El comprobador UNOX es controlado por el panel del horno y le permite guardar y repetir hasta 256 programas.

# Diseñado para el arte de la panadería.

Diseñado para todos los maestros panaderos que están listos para agregar un gabinete de pruebas de última generación al horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



# Fermentando y horneando

El fermentador UNOX abre un mundo de oportunidades para hornear productos tradicionales, como panes grandes, postres de masa fermentada, cruasanes y mucho más.

Los **gabinetes de prueba BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS** están equipados con sensores precisos para controlar la temperatura y la humedad continuamente en cada etapa del proceso de soplado. Si es necesario, intervienen para garantizar resultados excelentes y repetibles.

## caldera

La generación de humedad con una caldera permite un control separado de la temperatura y el contenido de humedad durante la cocción.



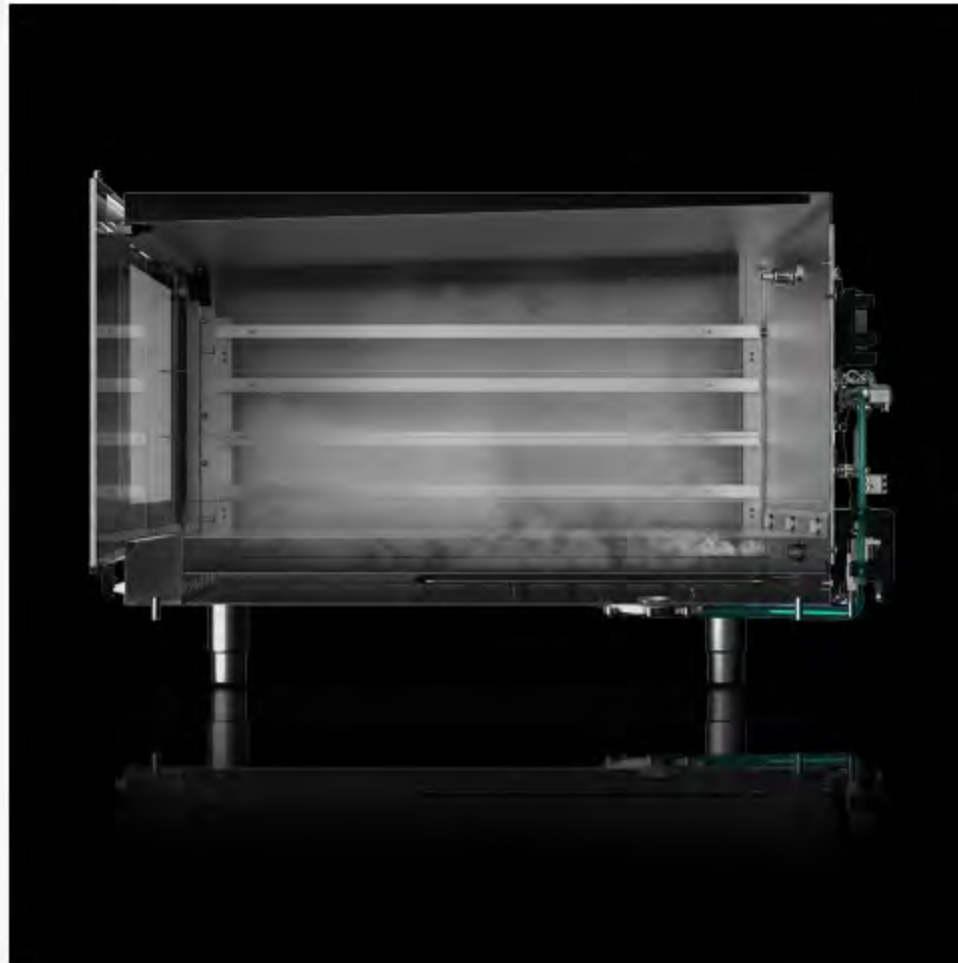
## sensor de humedad

Un sensor preciso controla la cantidad de humedad en cualquier momento durante el proceso.



## Anti techo condensación

El techo de la cámara de fermentación está diseñado para que no se forme condensación, lo que de otro modo podría tropezar en la masa.



## circulación de agua

Un sistema de recuperación permite la reutilización del agua condensada, minimizando así el consumo de agua y energía.

**Descubra todos los armarios de pruebas LIEVOX.**

DISCOVER