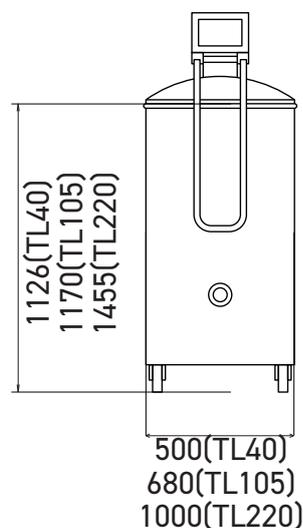
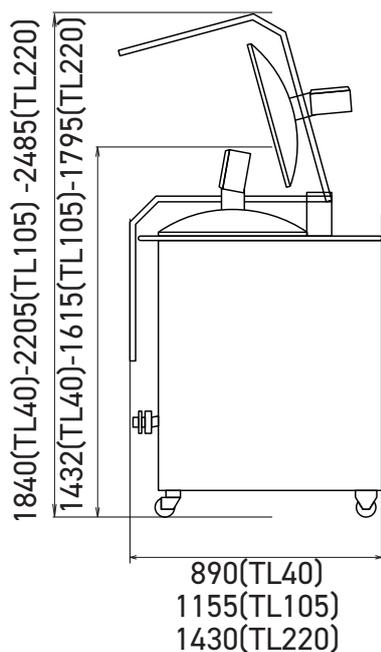


# TRADILEVAIN

- ✓ Gewährleistet die erforderliche Homogenität und Stabilität des Sauerteigs
- ✓ Einfache Bedienung und bequeme Reinigung
- ✓ Struktur und Gehäuse aus Edelstahl
- ✓ Exklusives Mischsystem



40 bis 220 l/Charge





#### Bedienfeld

Zur Steuerung und Einstellung der Misch-, Fermentier- und Konservierungszyklen. Informiert den Bediener zum Fortschritt der Zyklen.



#### Zwei Auslässe

Der Ablasshahn oben sorgt dafür, dass eine Mindestmenge an Sauerteig als Anstellgut immer in der Maschine bleibt. Das Ablasventil unten ermöglicht die vollständige Entleerung.



#### Exklusives Mischsystem

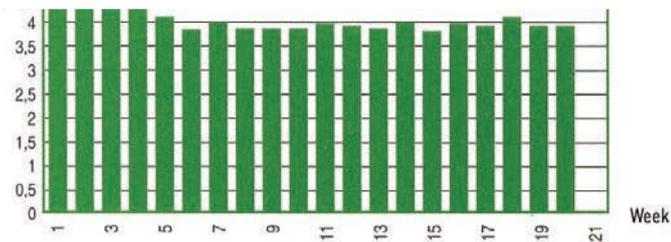
Für ein homogenes Ergebnis. Zudem senkt das eingetauchte Rührwerk den Reinigungs- und Wartungsaufwand auf das absolute Minimum.



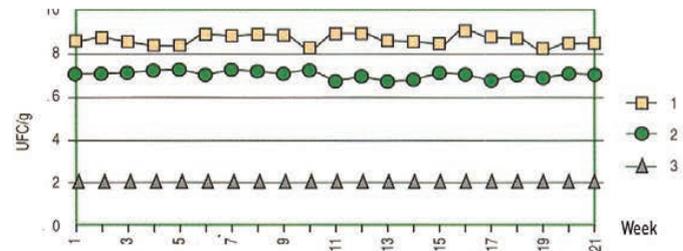
#### Dicht schließender Deckel

Mit ihrer abnehmbaren hermetisch schließenden Dichtung garantiert die Tradilevain eine hohe Stabilität des Sauerteigs.

Dauerhafte Stabilität des pH-Wertes



Dauerhafte Stabilität des mikrobiellen Gleichgewichts



#### EIGENSCHAFTEN

	TL40	TL105	TL220
Nutzbares Fassungsvermögen (in l)	40	105	220
Fassungsvermögen des Tanks (in l)	80	210	450
Motorleistung (in kW)	1,6	3,6	6,25
Nettogewicht (in kg)	200	290	420

#### NACH WAHL

Stromversorgung	TL40	TL105	TL220
	230 V dreiphasig	230 V dreiphasig	230 V dreiphasig
	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig