

LIEVISTOP



TAGLIAVINI

1934



La lievitazione è sicuramente la parte più delicata del processo di panificazione. Le celle LIEVISTOP, nate dalla profonda esperienza Tagliavini, sono la soluzione per controllare perfettamente il processo di lievitazione, eliminando il lavoro notturno. La tecnologia di LIEVISTOP garantisce risultati certi ed estrema flessibilità di utilizzo.

Dough fermentation is definitely the most delicate part of the bread production process. The retarder-provers LIEVISTOP, born from the deep experience of Tagliavini, are the best solution to control perfectly the fermentation process, cancelling the need of night shifts. LIEVISTOP technology performs fermentation results exceeding expectations, together with an extreme flexibility in the use.



LIEVISTOP

Lievitazione Controllata al 100%
Full Control Over Fermentation



ELIMINAZIONE LAVORO NOTTURNO

Il blocco controllato delle lievitazione permette di anticipare al giorno prima la preparazione degli impasti formati: la cella LIEVISTOP farà tutto il resto, preparando il pane lievitato all'ora desiderata.

NO NIGHT SHIFTS

The controlled stop of the fermentation lets the baker to prepare one day before the formed but unfermented bread: the rest will be done by LIEVISTOP, having the bread ready to bake at the desired hour.



RIDUZIONE UTILIZZO LIEVITI

Il gran numero di ore disponibili tra la preparazione degli impasti formati e l'infornamento il giorno dopo permette di programmare un tempo di lievitazione molto lungo, potendo così ridurre.

LESS USE OF YEAST

Having all the night available for the automatic fermentation cycle, it's possible to program very long fermentation time, thus having a reduction up to 50% the use of yeast in the recipe, with great savings.



MIGLIORAMENTO QUALITÀ

La possibilità di realizzare lunghe fermentazioni a temperatura e umidità controllate, permette di creare un pane più naturale, più saporito e di maggiore durata, come una volta.

INCREASED BREAD QUALITY

Thanks to the very long fermentation process, at controlled temperature and humidity, we achieve a more natural bread, more tasty and with a longer shelf life as in the past.



TECNOLOGIA TECHNOLOGY

FLUSSO D'ARIA DELICATO E AVVOLGENTE

Il segreto di LIEVISTOP è il perfetto bilanciamento tra velocità di raffreddamento e delicatezza del processo, evitando completamente l'effetto "pelle secca" sul prodotto.

DELICATE AND SURROUNDING AIR FLOW

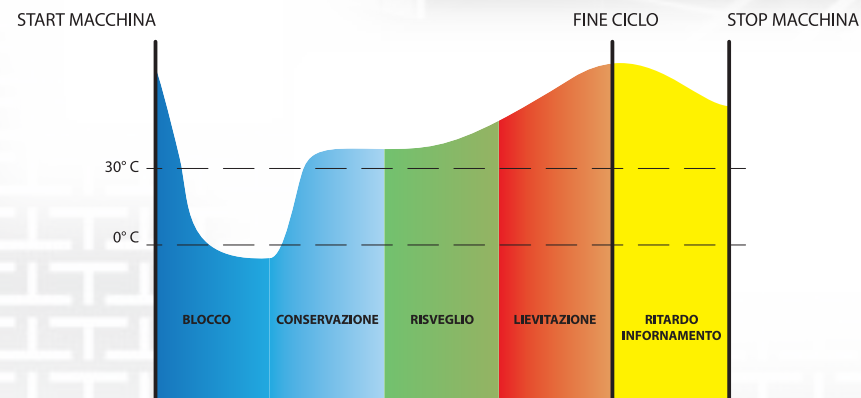
The secret of LIEVISTOP is the perfect balance between colling speed and softness of the process, which prevent completely the "dry skin" effect on the bread.

CONTROLLO INTUITIVO ED ERGONOMICO

Dietro ad una interfaccia a colori molto facile e intuitiva da utilizzare, si nasconde un potente microprocessore che controlla ogni parametro della macchina, rendendo ogni ciclo di lavorazione un successo.

INTUITIVE AND ERGONOMIC CONTROL PANEL

Behind a multicolor user friendly display, is hidden a powerful microprocessor which controls all the parameters of the machine, transforming every working cycle in a success.



EVAPORATORE

Grande superficie e con ventilatori a velocità variabile. Protetto da un controsoffitto isolato anticondensa e anti-gocciolamento

EVAPORATOR

*High surface with variable speed fans.
Insulated counter-ceiling to prevent condensation and dripping*



ANGOLI ARROTONDATI

Tutti gli angoli interni sono arrotondati per una facile pulizia

ROUNDED CORNERS

All internal corners are rounded for an easy cleaning



UMIDIFICATORE ELETTRICO

Produzione esuberante di vapore. Sistema di autolavaggio automatico

ELECTRONIC STEAMER

High steam production, with self-cleaning system



PARACOLPI

Tubolare in acciaio inox fissato alle pareti

BUMPER

Made in stainless steel and fixed to the chamber walls



VANO PORTA

Stipiti porta rinforzati in acciaio inox

DOOR ENTRANCE

Door jamb is reinforced in stainless steel



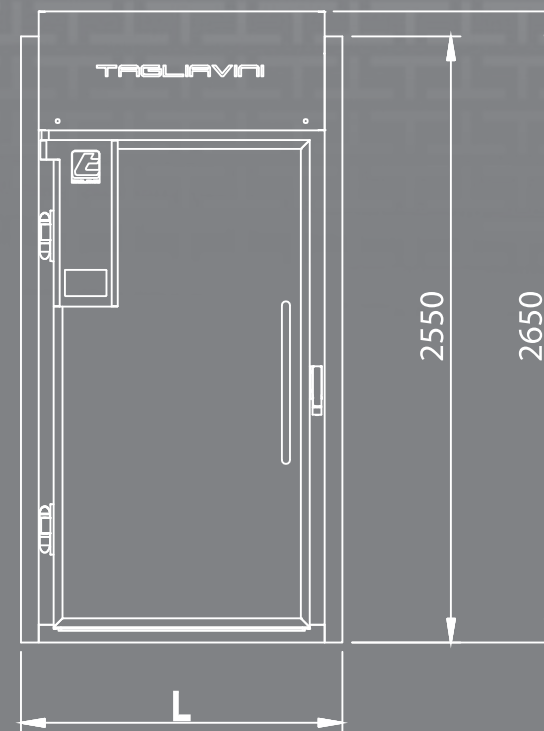
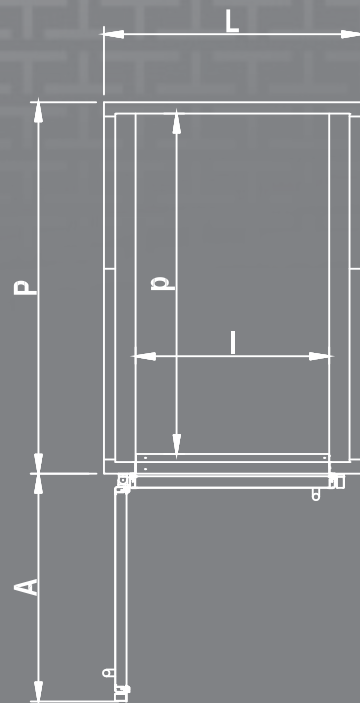
PAVIMENTO

Rinforzato con lastra di resina fenolica da 10 mm con superficie antiscivolo

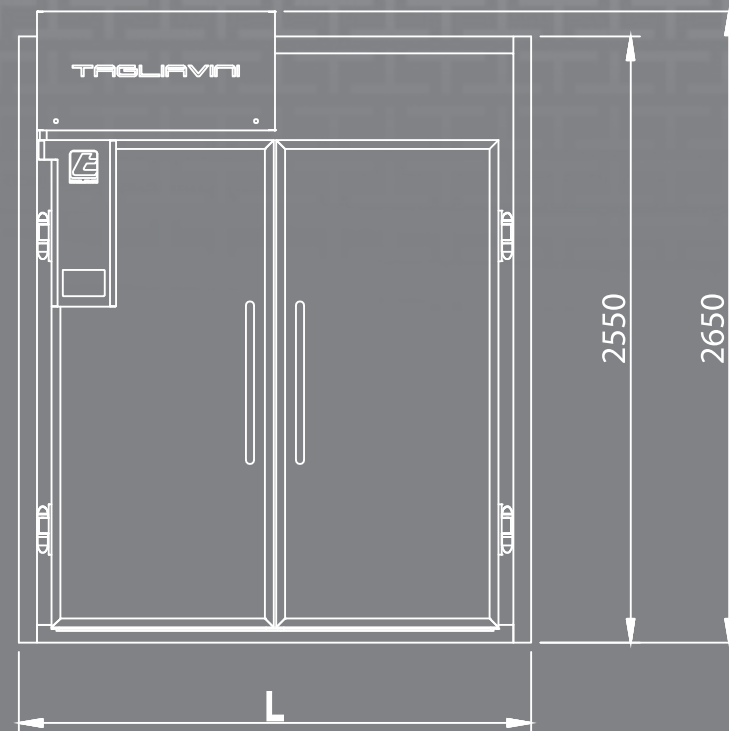
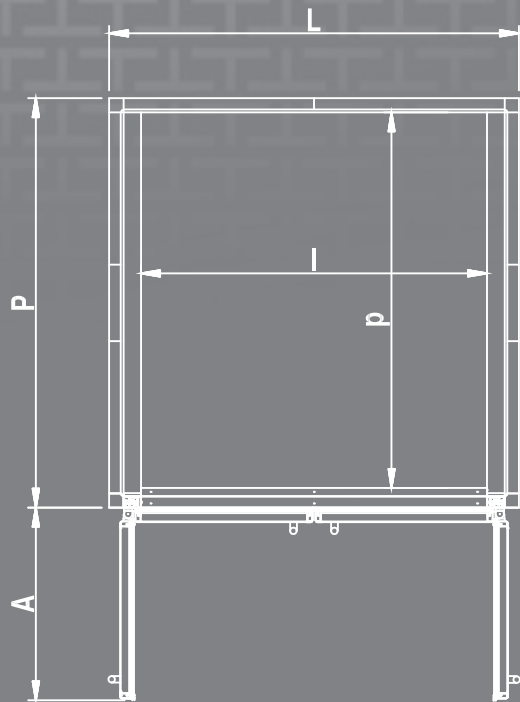
FLOOR

Reinforced with a 10 mm resin slab, with anti-slippery surface





MODELLO MODEL	Capacità Capacity		Luco Porta Door size	Dimensioni interne Internal size			Dimensioni esterne External size			Porta aperta Door open
	small parallel rocks for trays	small parallel rocks for coffee		l	p	b	L	P	H	
LS 70.100	n.2 60x60	n.1 60x175 - SC	70x200	71	100	200	80	165	205	80
LS 70.200	-	n.1 60x210 - C			230			230		
LS 70.300	n.3 60x60	n.1 60x230 - M			300			315		
LS 70.300		n.1 60x265 - L			300			315		
LS 70.300	n.4 60x60	n.2 60x175 - SC			330			375		
LS 80.100	n.2 60x60	-	80x200	80	100	200	110	165	205	100
LS 80.200	n.3 60x60	-			230			275		
LS 80.300	n.4 60x60	-			330			375		
LS 100.100	n.2 60x60	-	100x200	100	130	200	130	165	205	130
LS 100.200	n.3 60x60	-			230			235		
LS 100.300	n.4 60x60	-			300			355		



MODELLO MODEL	Capacità Capacity		Luce Porta Door size	Dimensioni interne Internal size			Dimensioni esterne External size			Porta aperta Door open
	small parallel racks for trays	small parallel racks for cutlery		l	p	h	L	P	H	
LS 140.200	n.4 60x60	n.2 60x175 - SC	140x200	140	200	200	175	215	235	62
LS 140.240	-	n.2 60x215 - C			240			235		
LS 140.260	n.6 60x60	n.2 60x265 - M			260			275		
LS 140.300	-	n.2 60x285 - L			300			315		
LS 140.360	n.8 60x60	n.4 60x175 - SC			330			375		
LS 150.220	n.6 60x60	-	100x200	100	220	200	215	235	235	102
LS 150.280	n.8 60x60	-			280			285		



TAGLIAVINI S.p. A.
Via Ponte Taro, 27/B
43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844
Fax +39 0521 628763

info@tagliavini.com
www.tagliavini.com

