



***CAMERA DI LIEVITAZIONE
LEAVENING UNIT
CHAMBRE DE LEVÉE
SAUERTEIGKAMMER***

Made in Italy by ForniDorigo.com



MAMA BIGA



Mamma Biga®

La prossima rivoluzione nel mondo della pizza!!

Mamma Biga® è una cella fermalievitazione con la dimensione più piccola disponibile sul mercato che può essere posizionata praticamente ovunque sia verticalmente che in orizzontale sotto un comune tavolo da lavoro per i migliori risultati! Con la sonda in acciaio inox a immersione la temperatura può essere misurata dalla parte centrale di qualsiasi impasto per una precisione incredibile fino ad ora non disponibile ed inoltre consente di inserire la farina all'interno per l'impasto del giorno successivo! Verrà spedito con una scelta di combinazioni possibili di contenitori in plastica in modo che l'utente possa adattarlo alle sue particolari esigenze!

Mamma Biga®

La prochaine révolution dans le monde de la pizza !!
Mamma Biga® est un étalon retardateur avec la plus petite taille disponible sur le marché qui peut être positionné pratiquement n'importe où à la fois verticalement et horizontalement sous une table de travail commune pour les meilleurs résultats! Avec la sonde à immersion en acier inoxydable, la température peut être mesurée à partir de la partie centrale de n'importe quelle pâte pour une précision incroyable non disponible jusqu'à présent et vous permet également d'insérer la farine à l'intérieur pour la pâte du lendemain! Il sera livré avec un choix de combinaisons possibles de contenants en plastique afin que l'utilisateur puisse l'adapter à ses besoins particuliers!



Mamma Biga®

The next revolution in the world of pizza !!

Mamma Biga® is a prover unit with the smallest size available on the market that can be positioned virtually anywhere both vertically and horizontally under a common work table for the best results! With the stainless steel immersion probe, the temperature can be measured from the central part of any dough for incredible precision not available until now and also allows you to insert the flour inside for the dough for the next day! It will be shipped with a choice of possible combinations of plastic containers so that the user can adapt it to his particular needs!

Mamma Biga®

Die nächste Revolution in der Welt der Pizza !!
Mamma Biga® ist ein Retarder-Früher mit der kleinsten auf dem Markt erhältlichen Größe, der praktisch überall vertikal und horizontal unter einem gemeinsamen Arbeitstisch positioniert werden kann, um die besten Ergebnisse zu erzielen! Mit der Edelstahl-Tauchsonde kann die Temperatur vom zentralen Teil eines jeden Teigs aus gemessen werden, um eine unglaubliche Präzision zu erzielen, die bisher nicht verfügbar war. Außerdem können Sie das Mehl für den Teig für den nächsten Tag hineinlegen! Es wird mit einer Auswahl möglicher Kombinationen von Kunststoffbehältern geliefert, damit der Benutzer es an seine speziellen Bedürfnisse anpassen kann!

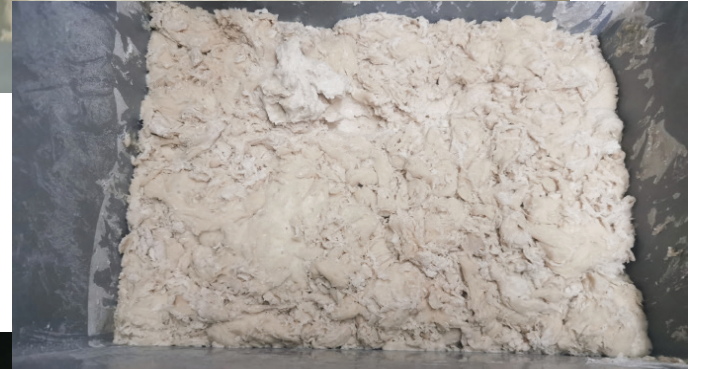
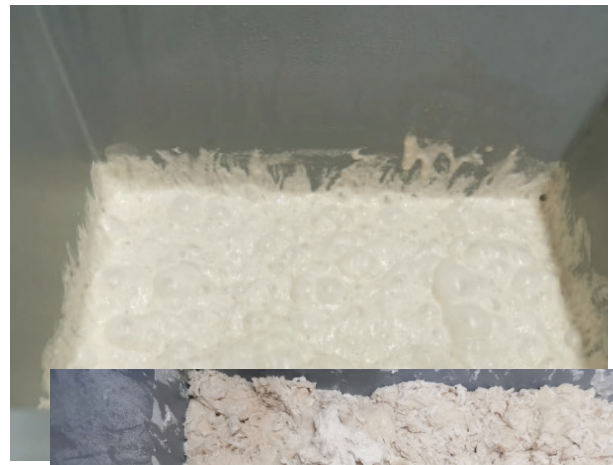


Specificazioni

- 0 - 30 Temperatura selezionabile
- Fino a 20 kg di impasto e 20 kg di farina
- Sonda in acciaio inox per misurazioni al cuore
- Display multifunzione di facile lettura
- Porta in acciaio inox a calamita
- Kit ruote opzionale per un facile trasporto
- Posizionamento verticale o orizzontale
- Varietà di contenitori disponibili tra cui scegliere

Caractéristiques

- 0 - 30 Température sélectionnable
- Jusqu'à 20 kg de pâte et 20 kg de farine
- Sonde en acier inoxydable pour les mesures au cœur
- Écran multifonction facile à lire
- Porte magnétique en acier inoxydable
- Kit de roues en option pour un transport facile
- Placement vertical ou horizontal
- Variété de conteneurs disponibles au choix



Specificazioni

- 0 - 30 Selectable temperature
- Up to 20 kg of dough and 20 kg of flour
- Stainless steel probe for core measurements
- Easy to read multifunction display
- Magnetic stainless steel door
- Optional wheel kit for easy transport
- Vertical or horizontal placement
- Variety of containers available to choose from

Specificazioni

- 0 - 30 Wählbare Temperatur
- Bis zu 20 kg Teig und 20 kg Mehl
- Edelstahlsonde für Kernmessungen
- Einfach zu lesendes Multifunktionsdisplay
- Magnetische Edelstahltür
- Optionaler Radsatz für einfachen Transport
- Vertikale oder horizontale Platzierung
- Vielzahl von Behältern zur Auswahl



Approvato dal GRAN MAESTRO GIORILLI

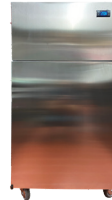
Gianfranco Dorigo

Contatti - Contacts - Contacts - Kontakte

Italia, France - 0039 393 9258726 - United Kingdom - 0044 7454 899612

fornidorigo.com/mama-biga - facebook.com/MamaBigaPizza

Misure - Size - Les mesures - Maße



| MAMA BIGA | | VERTICALE | ORRIZZONTALE |
|---|----|------------------|---------------------|
| LARGHEZZA WIDTH | CM | 61 | 107 |
| PROFONDITA' DEPTH | CM | 57 | 57 |
| ALTEZZA HEIGHT | CM | 107 | 61 |
| ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRIC SUPPLY | W | 230V 3~ 50Hz | |
| POTENZA ELETTRICA TOTALE TOTAL POWER CONSUMPTION | W | 230 | |
| PESO WEIGHT | kg | 40 | |