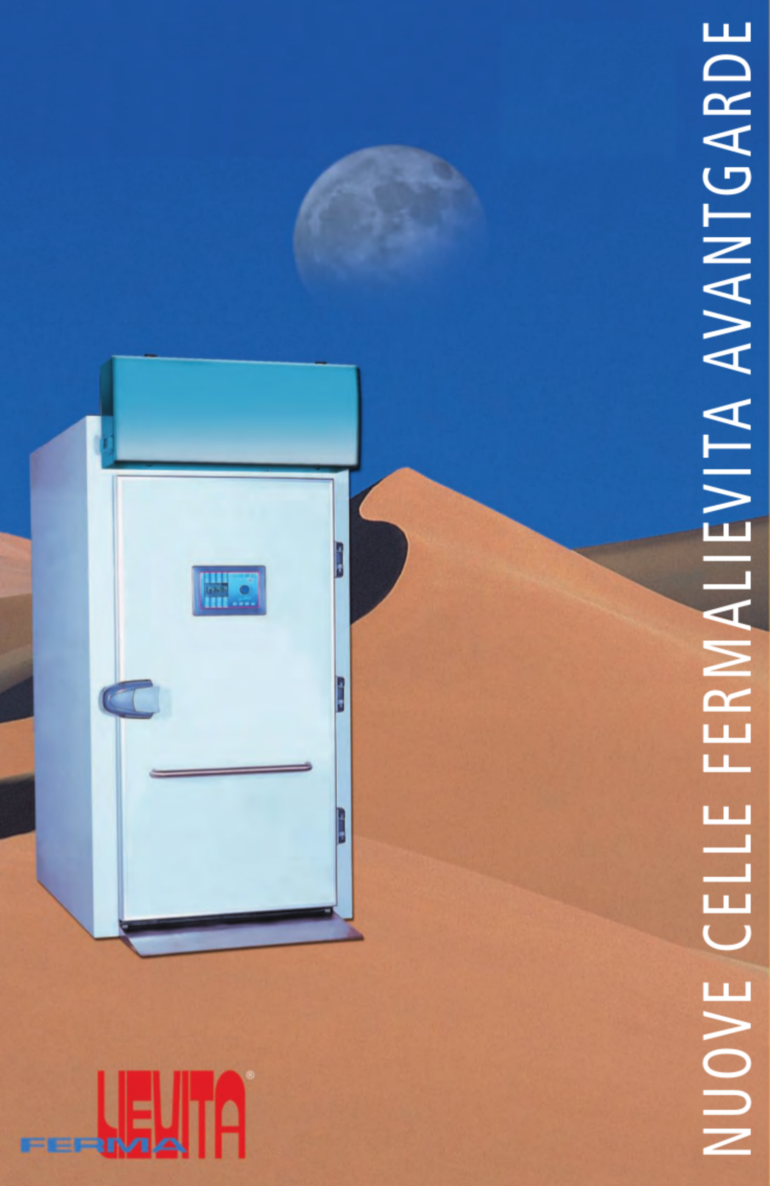
NUOVE CELLE FERMALIEVITA AVANTGARDE



NEW RETARDER PROVERS
AVANT-GARDE

NOUVELLES CHAMBRES DE
FERMENTATION CONTRÔLÉE

NEUEN GÄRVOLLAUTOMATEN
AVANT-GARDE

NEUVA CÁMARA DE FERMENTACION
CONTROLADA AVANT-GARDE

Le celle ferma-lievita Avant-Garde permettono al panettiere di organizzare meglio il proprio lavoro liberandolo dal peso del lavoro notturno. Si può infatti preparare il prodotto durante il giorno e, quando è pronto per lievitare, inserirlo nella cella di ferma-lievita Avant-Garde che lo restituirà perfettamente lievitato pronto da infornare all'ora voluta del mattino seguente. **Il ciclo di lavoro della cella ferma-lievita consta delle seguenti fasi:**

- abbattimento: raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione (temperatura minima possibile: -15 °C);
- conservazione: mantenimento a bassa temperatura (minore di +4 °C) la lievitazione resta bloccata;
- risveglio: la temperatura risale gradualmente fino a +16 °C preparando il pane alla successiva lievitazione;
- lievitazione: la temperatura risale gradualmente fino al valore impostato (massima possibile 40 °C) e l' umidità relativa è mantenuta quella impostata;
- blocco/lievitazione (amaca): il valore della temperatura scende a 10 °C bloccando la lievitazione e mantenendo il prodotto allo stato di prodotto pronto da infornare. Tale sistema permette di infornare il prodotto in più infornate successive.

La ditta Alaska, leader nel settore delle ferma-lievita, ha realizzato la cella Avant-Garde con la tecnologia più evoluta in modo che il panettiere possa ottenere sempre un prodotto uguale a quello ottenuto con lievitazione tradizionale. Le celle Avant-Garde hanno caratteristiche d'avanguardia che le pongono al di sopra della concorrenza e ne fanno uno strumento indispensabile per il panificatore moderno.

5:43
23.9
60 %
ALASKA

Nuovo quadro comandi: / *New control board / Nouveau tableau de contrôle / Neues Armaturenbrett / Nuevo cuadro de mando.*
Visibile: / *Visible / visible / sichtbar / visible.*
Intuitivo: / *Intuitive / intuitif / intuitiv / intuitivo.*
Potente: / *Powerful / puissant / leistungsfähig / potente.*

Meccanica d'avanguardia:

- Carcasse indistruttibili: pannelli per le pareti di spessore 7 cm , inox all'interno ed acciaio plastificato all'esterno ; pavimenti rinforzati di spessore 5 cm con lastra di acciaio superficiale da 1.5 mm.
- Compressori ed evaporatori sovradimensionati: assicurano un elevato tasso di umidità e grande capacità refrigerante anche a bassa velocità di ventilazione. Risultano adatte a trattare anche pani di grosse pezzature assicurando sempre l'assenza di pelle sul prodotto.
- Flusso d'aria omogeneo: la distribuzione dell'aria uguale su tutta la lunghezza della cella assicura pani tutti uguali;
- Ventilazione delicata: la velocità regolabile della ventilazione permette di adattarsi a tutti i tipi di pane senza causare pelle sul prodotto.
- Lievitazione delicata: le resistenze graduano automaticamente la potenza in modo da raggiungere delicatamente la temperatura impostata evitando "stress" al prodotto.
- Umidificatore elettronico preciso ed affidabile: grazie all'evoluto sistema ad elettrodi immersi assicura precisione nel controllo dell'umidità ed è esente da rotture dovute al calcare.
- Ossigenazione prodotto: estrattori assicurano ricambio d'aria e perfetta ossigenazione del prodotto.

Quadro comandi d'avanguardia:

- Comodo: installato sulla porta,
- Visibile: display retro-illuminato con caratteri grandi visibili ad oltre 10 m di distanza;
- Intuitivo: menu cascata a selezione intuitiva grazie al "rotary switch";
- Facile: nel modo "Classico" (grazie alle curve di temperatura pre-impostate) basta selezionare : temperatura e durata di abbattimento; temperatura di conservazione; temperatura, durata, umidità e velocità ventilazione di lievitazione;
- Flessibile: nel modo "Avanzato" permette di creare curve personalizzate permettendo di regolare : temperatura, durata ed umidità in n.2 fasi di abbattimento; temperatura ed umidità in n.4 fasi di conservazione; temperatura, durata, umidità e velocità di ventilazione in n.8 fasi di lievitazione, adattandosi così a tutte le esigenze;
- Automatico: predisposto per funzionamento automatico in auto-apprendimento con sonda prodotto;
- Potente: memoria continua fino a n.50 programmi con programmazione settimanale con salti festivi. Calendario perpetuo con gestione automatica giorno, mese ed anno;
- Grafico: conserva in memoria i grafici di temperatura ed umidità di 50 giorni;
- HACCP: conserva in memoria i dati ed allarmi di 50 giorni secondo la norma sanitaria HACCP;
- Teleassistenza : predisposto per il servizio di assistenza remota con l'acquisto del modem opzionale;
- Check control: visualizzazione di eventuali allarmi sul display.

The Avant-Garde dough-retarder cells allow the baker to organize his work better saving him from night work. As a matter of fact the product can be prepared during the day and, when ready for yeast activity, put into the Avant-Garde dough-retarder cell that will give it back perfectly leavened and ready to bake at a determined time next morning. **The working cycle in the dough-retarder cell is formed by the following phases:**

- Accumulation: rapid cooling to block yeast activity (minimum possible temperature: -15 °C);
- Conservation: maintenance at low temperature (less than +4 °C) yeast activity remains blocked;
- Reawakening: temperature rises gradually till +16C° preparing bread for next yeast activity;
- Yeast activity: temperature rises gradually till the set value (maximum possible 40° C) and relative humidity is maintained as set;
- Block/yeast activity (hammock): the value of temperature drops at 10 °C blocking the yeast activity and maintaining the product ready for bake. This system allows the baking of the product in more successive batches.

Alaska, leader in the field of dough-retarders, realized the Avant-Garde cell with the most up-to-date technology in order to give the baker the possibility to obtain always a product similar to a product obtained with traditional yeast activity. The Avant-Garde cells have up-to-date features that put them over their competitors and make them an essential instrument for the modern baker.

Up-to-date mechanics:

- Indestructible casing: 7 cm panels for walls, stainless-steel inside and plasticized steel outside; 5 cm thickness reinforced floors with 1.5 mm superficial steel plate.
- Oversized compressors and evaporators: guarantee a high humidity rate and high refrigerating capacity even at a low ventilation speed. They are suitable also for big size bread warranting always the absence of skin on the product.
- Homogeneous air flow: the distribution of air equal for all the length of the cell warrants all equal breads;
- Delicate ventilation: the adjustable speed of ventilation allows it to be suitable for all kinds of breads without causing skin on the product.
- Delicate yeast activity: the resistors graduate automatically the power in order to reach softly the set temperature avoiding "stress" to the product.
- Precise and reliable electronic humidifier: by the advanced systems with soaked electrodes it ensures precision in the control of humidity and it is exempt from breakings due to limescale.

- Product oxygenation: some extractors ensure an exchange of air and the perfect oxygenation of the product.

Four up-to-date controls:

- Easy: installed on the door,
- Visible: backlit display with big letters visible at more than 10 m distance;
- Intuitive: pull-down menu at intuitive selection by the "rotary switch";
- Simple: in the "Classical" way (by the pre-set temperature curves) it is sufficient to select: temperature and accumulation duration; conservation temperature; temperature, duration, humidity and yeast activity ventilation speed;
- Flexible: in the "Advanced" way it allows to create personalized curves allowing the control of: temperature, duration and humidity in 2 accumulation phases; temperature and humidity in 4 conservation phases; temperature, duration, humidity and ventilation speed in 8 ventilation phases, adapting itself to all needs;
- Automatic: organized for the automatic functioning in auto-learning with product probe;
- ***High-powered:*** continuous memory until 50 programs with weekly programming with holiday pauses. Perpetual calendar with automatic management of day, month and year;
- ***Graphic:*** it stores 50 days graphics of temperature and humidity;
- ***HACCP:*** it stores all data and alarms of 50 days according to the sanitary rule HACCP;
- ***Tele-assistance:*** organized for the service of remote assistance with the optional modem;
- ***Check control:*** display of possible alarms.

Umidificatore elettronico posto nella console di facile accessibilità.

Electronic humidifier inside the console easy to reach.
Humidificateur électronique dans la consol d'un accès facile.
Elektronische Luftbefeuchter innen der Konsole den man leicht erreichen.
Humidificador electrónico en la consola fácilmente accesible.

Las cámaras detiene -levantamiento Avant-Garde permiten al panadero de organizar mejor su trabajo liberandole del peso del trabajo nocturno. En efecto se puede preparar el producto durante el día y, cuando está listo para fermentar, inserirlo en la cámara detiene- levantamiento Avant-Garde que lo restituirá perfectamente fermentado listo de enhornar a la hora deseada de la mañana siguiente.

El ciclo de trabajo de la cámara detiene- levantamiento consta de las fases siguientes:

- ***derribo:*** enfriamiento rápido para bloquear la fermentación (temperatura mínima posible: -15 °C);
- ***conservación:*** mantenimiento a baja temperatura (menor de +4 °C) la fermentación se queda bloqueada;
- ***despertar:*** la temperatura remonta gradualmente hasta +16 °C preparando el pan a la sucesiva fermentación;
- ***fermentación:*** la temperatura remonta gradualmente hasta el valor planteado (máximo posible 40 °C) y la humedad relativa es mantenida como planteada;
- ***detiene /fermentación (hamaca):*** el valor de la temperatura se baja a 10 °C bloqueando la fermentación y manteniendo el producto al estado de producto listo de enhornar.

Este sistema permitir de enhornar el producto en más hornadas sucesivas.

La empresa Alaska, líder en el sector de las cámaras detiene- levantamiento, ha realizado la cámara Avant-Garde con la tecnología más avanzada en modo que el panadero puede siempre obtener un producto igual a aquello obtenido por la fermentación tradicional. Las cámaras Avant-Garde tienen características de vanguardia que les ponen por encima de la competencia y les vuelven un instrumento indispensable para el panadero moderno.

Mecánica de vanguardia:

- ***Carcas indestructibles:*** paneles para las paredes de espesor 7 cm, acero inoxidable al interior y acero plastificado al externo; suelos reforzados de espesor 5 cm con placa de acero superficial de 1.5 mm.
- ***Compresores y evaporadores sobredimensionados:*** aseguran una elevada concentración de humedad y grande capacidad refrigerante también a baja velocidad de ventilación. Resultan adaptados a tratar también panes de grandes tamaños asegurando siempre la ausencia de piel sobre el producto.
- ***Flujo de aire homogéneo:*** la distribución del aire igual sobre toda la longitud de la cámara asegura panes todos iguales;
- ***Ventilación delicada:*** la velocidad regulable de la ventilación permite de adaptarse a todos los tipos de pan sin causar piel sobre el producto
- ***Fermentación delicada:*** las resistencias gradúan automáticamente la potencia en modo de alcanzar delicadamente la temperatura planteada evitando "estrés" al producto.
- ***Humidificador electrónico preciso y fiable:*** gracias al sistema evolucionado a electrodos sumergidos asegura precisión en el control de la humedad y está exento de roturas debidas al calizo.
- ***Oxigenación producto:*** extractores aseguran recambio de aire y perfecta oxigenación del producto.

Cuadro mandos de vanguardia:

- ***Cómodo:*** instalado sobre la puerta,
- ***Visible:*** display retroiluminado con caracteres grandes visibles a más de 10 mt de distancia;
- ***Intuitivo:*** menú a cascada a selección intuitiva gracias al "conmutador rotativo";
- ***Fácil: en el modo "Clásico" (gracias a las curvas de temperatura pre-planteadas) basta seleccionar:*** temperatura y duración de derribo; temperatura de conservación; temperatura, duración, humedad y velocidad de ventilación de fermentación;
- ***Flexible:*** en el modo "Avanzado" permite de crear curvas personalizadas permitiendo de regular: temperatura, duración y humedad en n.2 fases de derribo; temperatura y humedad en n.4 fases de conservación; temperatura, duración, humedad y velocidad de ventilación en n.8 fases de fermentación, adaptandose así a todas las exigencias;
- ***Automático:*** predispuesto para funcionamiento automático en auto-aprendizaje con sonda producto;
- ***Potente:*** memoria continua hasta n.50 programas con programación semanal con saltos festivos. Calendario perpetuo con gestión automática de día, mes y año;
- ***Gráfico:*** conserva en memoria los gráficos de temperatura y humedad de 50 días;
- ***HACCP:*** conserva en memoria los datos y alarmas de 50 días según la norma sanitaria HACCP;
- ***Teleasistencia:*** predispuesto para el servicio de asistencia remota por la adquisición del modem opcional;
- ***Check control:*** vizualización de eventuales alarmas sobre el display.

Die Gärvollautomat Avant-Garde erlauben dem Bäcker, seine Arbeit besser zu planen und sich von der Last der Nachtarbeit zu befreien. Nämlich kann man das Produkt während des Tages vorbereiten und, wenn es fertig für das Aufgehen ist, es in die Gärvollautomat Avant-Garde einlegen, die es perfekt aufgegangen zurückgeben wird, und fertig für das Einschieben in den Ofen zur gewünschten Uhrzeit von dem folgenden Vormittag.

Der Arbeitsgang der Gärvollautomat besteht aus den folgenden Phasen:

- ***Abschuss:*** rasche Kühlung, um das Aufgehen zu stoppen (mindestmögliche Temperatur: -15 °C);
- ***Haltbarmachung:*** Bleiben unter niedrige Temperatur (weniger als +4 °C), das Aufgehen wird gestoppt gehalten;
- ***Wiedererweckung:*** die Temperatur steigert stufenweise bis +16 °C und bereitet das Brot für das folgende Aufgehen vor;
- ***Aufgehen:*** die Temperatur steigert stufenweise bis den eingestellten Wert (maximalmöglich 40 °C) und die eingestellte Feuchtigkeit wird gehalten;
- ***Sperre/Aufgehen (Hängematte):*** der Temperaturwert nimmt bis 10 °C ab, sperrt das Aufgehen und hält den Produktzustand fertig für Einschieben in den Ofen. Dieses System erlaubt, das Produkt in verschiedene aufeinander folgende Einheiten in den Ofen einzuschieben.

Die Firma Alaska, Leader im Gebiet von Maschinen Gärvollautomat, hat die Zelle Avant-Garde mit der entwickeltsten Technologie geschafft, so dass der Bäcker immer dasselbe Produkt haben kann, das er durch ein traditionelles Aufgehen haben könnte. Die Zellen Avant-Garde haben avantgardistische Eigenschaften, die sie oben die Konkurrenz heben und sie ein unerlässliche Mittel des heutigen Bäckers machen.

Avantgardistische Mechanik:

- ***Unverwüstliche Gehäuse:*** Wandplatten mit 7 cm Stärke, Edelstahlinnere und Kunststoffstahläußere; verstärkter Boden mit 5 cm Stärke und Oberflächestahlplatine 1.5 mm.
- ***Überdimensionierte Kompressoren und Verdampfer:*** sie gewährleisten einen hohen Feuchtigkeitsstand und eine große Kühlungsfähigkeit auch mit niedrigen Lüftungsgeschwindigkeiten. Sie sind auch geeignet, um große Brotlaibe zu behandeln, und versichern immer die Schalenabwesenheit auf dem Produkt.
- ***Gleichartiger Luftstrom:*** die gleiche Luftverteilung auf die ganze Zellenlänge stellt sicher, dass alle Brote gleich sind;
- ***Leichte Lüftung:*** die regelbare Lüftungsgeschwindigkeit erlaubt, sich allen Brottypen anzupassen, ohne Lasche auf dem Produkt zu verursachen.
- ***Leichte Aufgehen:*** die Heizelemente staffeln automatisch die Stärke, um die eingestellte Temperatur leicht zu erreichen und dem Produkt irgendeinen "Stress" zu vermeiden.
- ***Genaue und zuverlässige elektronische Befeuchter:*** durch das fortgeschrittene System mit gesenkten Elektroden gewährleistet er Genauigkeit in der Feuchtigkeitskontrolle und ist frei von Beschädigungen, die von Kalkstein verursacht sind.
- ***Produktssauerstoffanreicherung:*** Ausziehvorrichtungen versichern Luftwechsel und eine perfekte Produktssauerstoffanreicherung.

Avantgardistische Schalttafel:

- ***Bequem:*** auf der Tür installiert,
- ***Sichtbar:*** Display von hinten beleuchtet, mit großen Schriften, die mehr als 10 m weit weg sichtbar sind;
- ***Intuitiv:*** Kaskademenü mit intuitiver Wahl durch "rotary switch";
- ***Einfach:*** in der "Klassischen" Arbeitsweise (durch die voreingestellten Temperaturkurven) ist es genug, das Folgendes zu wählen: Temperatur und Abschussdauer; Haltbarmachungstemperatur; Aufgehenstemperatur, -Dauer, -Feuchtigkeit und -Lüftungsgeschwindigkeit;
- ***Flexibel:*** in der "Vorgeschrittenen" Arbeitsweise erlaubt sie, individuell gestaltete Kurven, weil sie erlaubt, das Folgendes zu regeln: Temperatur, Dauer und Feuchtigkeit in 2 Abschussphasen; Temperatur und Feuchtigkeit in 4 Haltbarmachungsphasen; Temperatur, Dauer, Feuchtigkeit und Lüftungsgeschwindigkeit in 8 Aufgehensphasen. Deshalb ist sie für alle Bedürfnisse geeignet;
- ***Automatisch:*** vorbereitet für automatische Arbeitsweise und Selbst-Lernen mit Produktfühler;
- **Stark:** Dauerspeicherkapazität bis 50 Programme mit Wochenplan und Feiertagsauslassung. Dauerkalender mit automatischer Verwaltung von Tag, Monat und Jahr;
- ***Grafisch:*** sie speichert die grafischen Darstellungen von Temperatur und Feuchtigkeit 50 Tage lang;
- ***HACCP:*** sie speichert Daten und Alarmen 50 Tage lang, gemäß Gesundheitsnorm HACCP;
- ***Fernkundendienst:*** vorbereitet für den Fernkundendienst mit dem Kauf des wahlfreien Modems;
- ***Check control:*** Anzeige von eventuellen Alarmen auf dem Display

Les chambre de fermentation Avant-Garde permettent au boulanger d'organiser au mieux son propre travail le libérant du poids du travail de nuit. On peut en effet préparer le produit pendant la journée et, quand il est prêt pour lever, l'introduire dans la chambre de fermentation Avant-Garde qui le rendra parfaitement levé et prêt à être enfourné à l'heure désirée du matin suivant.

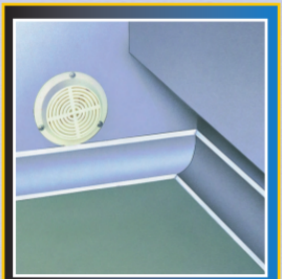
Le cycle de travail de la chambre de fermentation se déroule dans les phases suivantes:

- ***blocage:*** refroidissement rapide pour bloquer le levage (Température minimum possible: -15 °C);
- ***conservation:*** maintien à basse température (moins de +4 °C) la levage reste bloquée;
- ***réveil:*** la température remonte graduellement jusqu'à +16 °C préparant le pain au levage successif;
- ***levage:*** la température remonte graduellement jusqu'à la valeur programmée (maximum possible 40 °C) et l'humidité relative est toujours celle programmée;
- ***bloc/levage (hamac):*** la valeur de la température baisse à 10 °C bloquant le levage et maintenant le produit à l'état de produit prêt à enfourner. Ce système permet d'enfourner le produit en plusieurs fournées successives.

La Maison Alaska, leader dans le secteur des chambres de fermentation, a réalisé la chambre Avant-Garde avec la technologie la plus évolue de façon à permettre au boulanger d'obtenir toujours un produit égal à celui obtenu par le levage traditionnel. Les chambres Avant-Garde ont des caractéristiques d'avant-garde qui les posent au dessus de la concurrence et qui en font un instrument indispensable pour le boulanger moderne.

Mécanique d'avant-garde:

- ***Carcasses indestructibles:*** panneaux pour les parois d'épaisseur 7 cm, inox à l'intérieur et acier plastifié à l'extérieur; planchers renforcés d'épaisseur 5 cm avec une plaque en acier superficiel de 1.5 mm.
- ***Compresseurs et bouilleurs surdimensionnés:*** ils assurent un taux d'humidité élevé et une grande capacité réfrigérante aussi à basse vitesse de ventilation. Ils sont appropriés aussi au traitement de pains de grosses tailles assurant toujours l'absence de peau sur le produit.
- ***Flux d'air homogène:*** la distribution de l'air égale sur toute la longueur de la chambre assure des



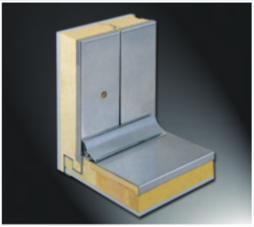
Spigoli interni arrotondati a normative CEE per facilitare la pulizia.

Inside edges rounded to EC regulations for easier cleaning.

Arêtes intérieures arrondies selon les réglementations CEE, au fin de simplifier le nettoyage.

Abgerundete Innenkanten nach EG-Norm für erhöhte Reinigungsfreundlichkeit.

Aristas interiores redondeadas en conformidad con las normas CEE para facilitar la limpieza.

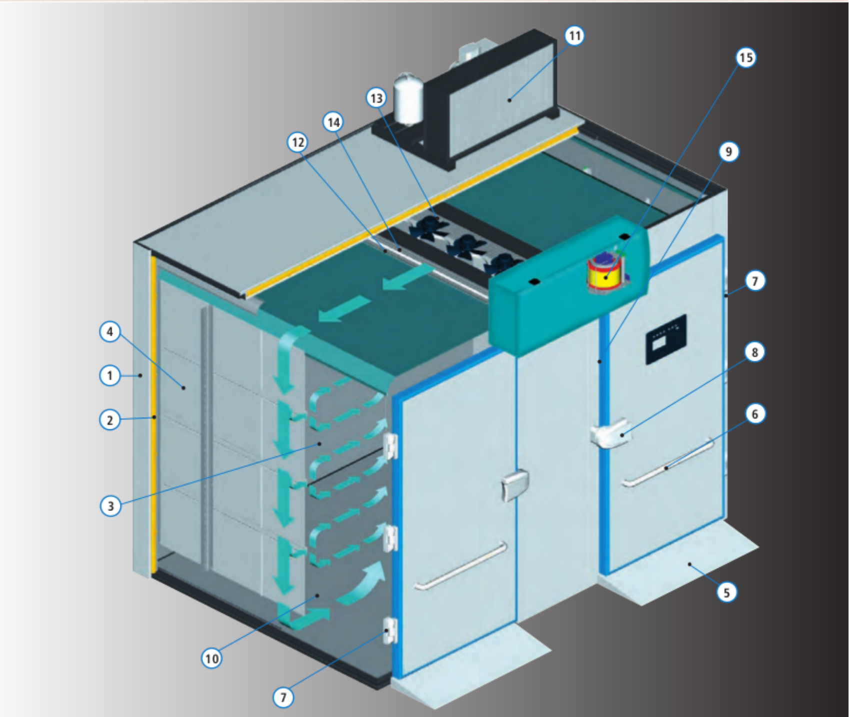


Pannelli spessore 7 cm.
Fondo isolato spessore 5 cm.

Panels thickness 7 cm. - Insulated floor thickness 5 cm.
Panneaux épaisseur 7 cm. - Fond isolé épaisseur 5 cm.
Wande Dicke 7 cm. - Isolierter Boden Dicke 5 cm.
Panelos espesor 7 cm - Fondo aislado espesor 5 cm.

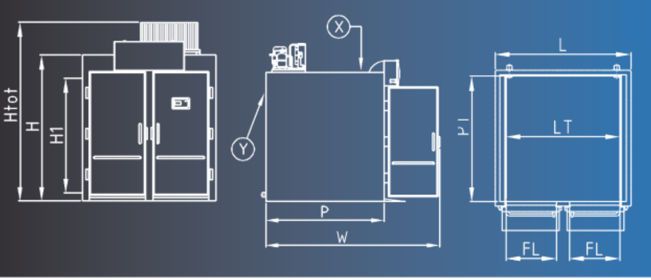
pains tous égaux;
- ***Ventilation délicate:*** la vitesse réglable de la ventilation permet de s'adapter à tous les types de pain sans causer de la peau sur le produit.
- ***Levage délicate:*** les résistances graduent automatiquement la puissance de façon à rejoindre délicatement la température programmée en évitant du "stress" au produit.
- ***Humidificateur électronique précis et fiable:*** grâce au système évolué à électrodes submergés, il garantie de la précision dans le contrôle de l'humidité et est exempt de ruptures dues au calcaire.
- ***Oxygénation du produit:*** des extracteurs assurent un rechange d'air et une parfaite oxygénation du produit.

Tableau des commandes d'avant-garde:
- ***Pratique:*** installé sur la porte,
- ***Visible:*** écran rétro-éclairé par des caractères majuscules visibles à plus de 10 m de distance;
- ***Intuitif:*** menu en cascade à sélection intuitive grâce au "rotary switch";
- ***Facile:*** dans le mode "Classique" (grâce au courbes de température pre-programmées) il suffit de sélectionner: température et durée de blocage; température de conservation; température, durée, humidité et vitesse de la ventilation de levage;
- ***Flexible:*** dans le mode "Avancé" permet de créer des courbes personnalisées permettant de régler: température, durée et humidité en n. 2 phases de blocage; température et humidité en n. 4 phases de conservation; température, durée, humidité et vitesse de ventilation en n. 8 phases de levage, s'adaptant ainsi à toutes les exigences;
- ***Automatique:*** prédisposé pour le fonctionnement automatique en auto-apprentissage avec sonde produit;
- ***Puissant:*** mémoire continue jusqu'à n.50 programmes avec programmation hebdomadaire excluant les jours fériés. Calendrier perpétuel avec gestion automatique de jour, mois et année;
- ***Graphique:*** garde en mémoire les graphiques de température et humidité de 50 jours;
- ***HACCP:*** garde en mémoire les données et les alertes de 50 journées selon la loi sanitaire HACCP;
- ***Téléassistance:*** prédisposé pour le service d'assistance à distance avec l'achat du modem optionnel;
- ***Check control:*** visualisation d'éventuels alertes sur l'écran.



1	**Primo strato in lamiera zinco plastificata atossica lavabile, opzionale in acciaio inox AISI 304** / *First layer in washable non ̃toxic plastic coated plate, optional in AISI 304 stainless steel / Première couche en tôle zinc plastifié atoxique lavable, optional en acier inox AISI 304 / Erste Schicht aus Zink plastifizierteblech (ungiftig und abwaschbar), wahlfrei aus Edelstahlblech AISI304 / Primera capa de chapa en cinc plastificado atóxico y lavable, opción de acero inoxidable AISI 304.*
2	**Secondo strato di poliuretano espanso 40 Kg/m3** / *Second layer of expanded polyurethane 40 kg/m3 / Deuxième couche en polyuréthane expansé 40 K expansé 40 / Zweite Schicht aus PUR-Schaum (Dichte 40 kg/m3) / Segunda capa de poliuretano expandido de 40 kg/m3*
3	**Terzo strato in lamiera acciaio inox AISI 304** / *Third layer in AISI 304 stainless steel / Troisième couche en tôle d'acier inox AISI 304 / Dritte Schicht aus Edelstahlblech AISI 304 / Tercera capa de chapa de acero inoxidable AISI 304.*
4	**Interno e viteria totalmente in acciaio inox AISI 304** / *Interior and metal fasteners totally AISI 304 stainless steel. / Intérieur et visserie entièrement en acier inox AISI 304 / Innenverkleidung und Schrauben komplett aus Edelstahl DIN 1.4301 / Interior y tornillería completamente de acero inoxidable AISI 304.*
5	**Pedana in acciaio per la risalita dei carrelli** / *steel ramp for trolley access. / Marchepied en acier pour la remontée / Wagenrampe aus Edelstahl / Rampa de acero para la subida de los carros*
6	**Batticarrelli di protezione da urti** / *Bumpers for protection against knocks / Chariots avec plaque de protection pour les collision / Wagenstoßleiste / Bandas de protección contra los golpes*
7	**Cerniere rinforzate** / *Reinforced hinges / Charnières renforcées / Verstärkte Scharniere / Bisagras reforzadas*
8	**Apertura antipanico** / *Panic bar locks. / Ouverture antipanique / Panikschloß / Cierre antipánico*
9	**Guarnizioni speciali su disegno ALASKA** / *Special seals to ALASKA design / Garnitures spéciales selon dessin ALASKA / Spezialdichtungen nach ALASKA-Zeichnung / Juntas especiales diseñadas por ALASKA*
10	**Fondo isolato di mm. 50** / *Insulated bottom, 50 mm / Fond isolé à 50 mm / Isolierter Boden, 50 mm / Fondo aislado de 50 mm.*
11	**Unità di condensazione** / *Condensation unit / Unité de condensation / Kondensationsgruppe / Unidad de condensación*
12	**Distributore vapore** / *Steam distributor / Distributeur vapeur / Dampfverteiler / Distribuidor de vapor*
13	**Aeroevaporatore** / *Aero-evaporator / Evaporateur à l'air / Luftverdampfer / Aeroevaporador*
14	**Resistenza lievitazione** / *Proving heating element. / Résistance levage / Heizwiderstand Gärung / Resistencia fermentación*
15	**Umidificatore elettronico posto nella console di facile accessibilità** / *Electronic humidifier inside the console easy to reach / Humidificateur électronique dans la consol d'un accès facile / Elektronische Luftbefeuchter innen der Konsole den man leicht erreichen / Humidificador electrónico en la consola fácilmente accesible*

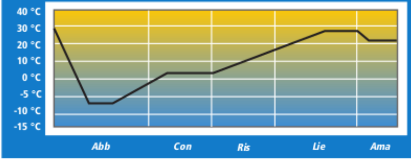
BETA-AVANT



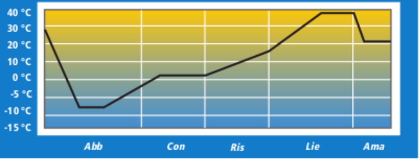
Modello Modèle Modell Modelo	Dim.esterne External dim. Dim. extérieures Außenabmessungen Dim.exteriores					Dim.interne utili Useful internal dim. Dim.intérieures utiles Innenabmessungen Dim.internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm.(non inclusi) Capacity of racks with trays cm. (not included) Capacité chariots avec plats cm. (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm. (nicht einbegriffen) Capacidad carros por tarteras cm. (no incluido)													Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Assorb. max Max electr. input Max.absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.
MODEL	L	P	W	H	Htot	Lt	Pt	H1	FLxH1	40x60	45x65	45x75	60x60	60x65	60x80	60x90	60x100	65x85	80x80	80x90	70x100	80x100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*
BE210923	210	90	190	230	290	176	74	195	78x195	4	3	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0.75E	3.6	230/1/50	70
BE211223	210	120	220	230	290	176	104	195	78x195	4	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	1E	3.6	230/1/50	120
BE211523	210	150	250	230	290	176	134	195	78x195	8	4	4	4	4	2	2	2	2	0	0	2	0	1.5E	4.6	400/3/50	150
BE211823	210	180	280	230	290	176	164	195	78x195	8	6	6	4	4	4	2	2	2	0	0	2	0	1.5E	4.6	400/3/50	180
BE212123	210	210	310	230	290	176	194	195	78x195	8	8	6	6	4	4	4	2	4	0	0	2	0	2E	7.7	400/3/50	200
BE212423	210	240	340	230	290	176	224	195	78x195	12	9	8	6	6	4	4	4	4	0	0	4	0	2E	7.7	400/3/50	240
BE212723	210	270	370	230	290	176	254	195	78x195	12	10	9	8	6	6	4	4	4	0	0	4	0	1.8S	8.2	400/3/50	300
BE213023	210	300	400	230	290	176	284	195	78x195	16	12	10	8	8	6	6	4	6	0	0	4	0	1.8S	8.2	400/3/50	300
BE213323	210	330	430	230	290	176	314	195	78x195	16	12	12	10	8	6	6	6	6	0	0	6	0	1.8S	8.2	400/3/50	360
BE213623	210	360	460	230	290	176	344	195	78x195	20	14	12	10	10	8	6	6	6	0	0	6	0	12.35S	12.2	400/3/50	400
BE213923	210	390	490	230	290	176	374	195	78x195	20	15	14	12	10	8	8	6	8	0	0	6	0	12.35S	13.3	400/3/50	400

BE214223	210	420	520	230	290	176	404	195	78x195	24	16	15	12	12	8	8	6	8	0	0	6	0	2.8S	13.6	400/3/50	480
BE230923	236	90	203	230	290	202	74	195	91x195	4	4	2	3	3	2	0	0	2	0	0	0	0	1E	3.6	230/1/50	100
BE231223	236	120	233	230	290	202	104	195	91x195	6	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	140
BE231523	236	150	263	230	290	202	134	195	91x195	9	4	4	6	6	4	3	3	2	2	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	180
BE231823	236	180	293	230	290	202	164	195	91x195	9	8	6	6	6	6	3	3	4	4	2	2	2	2E	7.7	400/3/50	200
BE232123	236	210	323	230	290	202	194	195	91x195	12	8	6	9	6	6	6	3	4	4	4	2	2	2E	7.7	400/3/50	240
BE232423	236	240	353	230	290	202	224	195	91x195	15	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	300
BE232723	236	270	383	230	290	202	254	195	91x195	18	12	9	12	9	9	6	6	6	6	4	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	350
BE233023	236	300	413	230	290	202	284	195	91x195	18	16	10	12	12	9	9	6	8	6	6	4	4	2.35S	12.2	400/3/50	400
BE233323	236	330	443	230	290	202	314	195	91x195	21	16	12	15	12	9	9	9	8	6	6	6	6	2.35S	12.2	400/3/50	430
BE233623	236	360	473	230	290	202	344	195	91x195	24	16	12	15	15	12	9	9	8	8	6	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	480
BE233923	236	390	503	230	290	202	374	195	91x195	24	20	14	18	15	12	12	9	10	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	500
BE234223	236	420	533	230	290	202	404	195	91x195	27	20	15	18	18	12	12	9	10	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	560

- FERMA LIEVITA CON LIEVITAZIONE NATURALE
- *RETARDER WITH NATURAL PROVING FERMENTATION*
- FERMENTATION CONTRÔLÉE AVEC LEVAGE NATUREL
- *GÄRUNTERBRECHER MIT NATÜRLICHER GÄRUNG*
- *DETENEDÓR CON FERMENTACIÓN NATURAL*

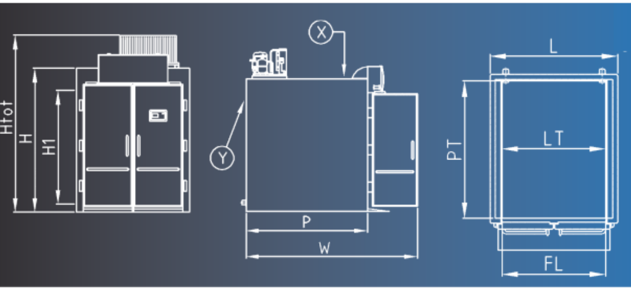


- FERMA LIEVITA CON LIEVITAZIONE CONTROLLATA
- *RETARDER PROVER WITH AUTOMATIC PROGRAMMED PROVING*
- *FERMENTATION CONTRÔLÉE AVEC LEVAGE CONTRÔLÉ*
- *VOLLAUTOMAT MIT AUTOMATISCHEM GÄRPROGRAMM*
- *DETENEDÓR-FERMENTADOR CON FERMENTACIÓN AUTOMATICA PROGRAMADA*



*: Produzioni indicative per pani di media pezzatura / *Indicative productions working medium-sized breads / Productions indicatives avec pains de moyenne format / Richtproduktion für Brot mit Durchschnittgewichte / Produccion indicada para panes de pesos medios*

TAU-AVANT

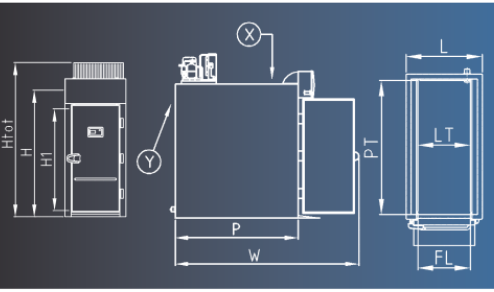


Modello Modèle Modell Modelo	Dim.esterne External dim. Dim. extérieures Außenabmessungen Dim.exteriores					Dim.interne utili Useful internal dim. Dim.intérieures utiles Innenabmessungen Dim.internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm.(non inclusi) Capacity of racks with trays cm. (not included) Capacité chariots avec plats cm. (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm. (nicht einbegriffen) Capacidad carros por tarteras cm. (no incluido)													Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compressor	Assorb. max Max electr. input Maxabsorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.
MODEL	**L**	**P**	**W**	**H**	**Htot**	**Lt**	**Pt**	**H1**	**FLxH1**	**40x60**	**45x65**	**45x75**	**60x60**	**60x65**	**60x80**	**60x90**	**60x100**	**65x85**	**80x80**	**80x90**	**70x100**	**80x100**	**Hp**	**Kw**	**Volt/F/Hz**	**Kg***
TA180923	180	90	176	230	290	146	74	195	146x195	3	3	1	2	2	1	1	1	1	0	0	0	0	1E	3.6	230/1/50	120
TA181223	180	120	206	230	290	146	104	195	146x195	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1E	3.6	230/1/50	120
TA181523	180	150	236	230	290	146	134	195	146x195	6	4	2	4	4	2	2	2	2	1	1	1	1	1.5E	4.6	400/3/50	150
TA181823	180	180	266	230	290	146	164	195	146x195	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	1	2	1	1.5E	4.6	400/3/50	180
TA182123	180	210	296	230	290	146	194	195	146x195	8	8	4	6	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2E	7.7	400/3/50	200
TA182423	180	240	326	230	290	146	224	195	146x195	10	9	4	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2E	7.7	400/3/50	240
TA182723	180	270	356	230	290	146	254	195	146x195	12	10	6	8	6	6	4	4	4	3	2	3	2	1.8S	8.2	400/3/50	300
TA183023	180	300	386	230	290	146	284	195	146x195	12	12	6	8	8	6	6	4	6	3	3	3	3	1.8S	8.2	400/3/50	300
TA183323	180	330	416	230	290	146	314	195	146x195	14	12	8	10	8	6	6	6	6	3	3	4	3	1.8S	8.2	400/3/50	360
TA183623	180	360	446	230	290	146	344	195	146x195	16	14	8	10	10	8	6	6	6	4	4	4	4	2.35S	12.2	400/3/50	400

TA183923	180	390	476	230	290	146	374	195	146x195	16	15	8	12	10	8	8	6	8	4	4	4	4	2.35S	13.6	400/3/50	400
TA184223	180	420	506	230	290	146	404	195	146x195	18	16	10	12	12	8	8	6	8	4	4	5	4	2.8S	13.6	400/3/50	480
TA210923	210	90	191	230	290	176	74	195	176x195	4	3	2	2	2	2	1	1	2	0	0	0	0	0.75E	3.6	230/1/50	70
TA211223	210	120	221	230	290	176	104	195	176x195	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1E	3.6	230/1/50	120
TA211523	210	150	251	230	290	176	134	195	176x195	8	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	150
TA211823	210	180	281	230	290	176	164	195	176x195	8	6	6	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	180
TA212123	210	210	311	230	290	176	194	195	176x195	8	8	6	6	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2E	7.7	400/3/50	200
TA212423	210	240	341	230	290	176	224	195	176x195	12	9	8	6	6	6	4	4	6	4	4	4	4	2E	7.7	400/3/50	240
TA212723	210	270	371	230	290	176	254	195	176x195	12	10	9	8	6	6	4	4	6	6	4	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	300
TA213023	210	300	401	230	290	176	284	195	176x195	16	12	10	8	8	8	6	4	8	6	6	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	300
TA213323	210	330	431	230	290	176	314	195	176x195	16	12	12	10	8	8	6	6	8	6	6	6	6	1.8S	8.2	400/3/50	360
TA213623	210	360	461	230	290	176	344	195	176x195	20	14	12	10	10	10	6	6	8	8	6	6	6	2.35S	12.2	400/3/50	400
TA213923	210	390	491	230	290	176	374	195	176x195	20	15	14	12	10	10	8	6	10	8	8	6	6	2.35S	13.6	400/3/50	400
TA214223	210	420	521	230	290	176	404	195	176x195	24	16	15	12	12	12	8	6	10	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	480
TA230923	236	90	204	230	290	202	74	195	202x195	4	4	2	3	3	2	2	1	2	0	0	0	0	1E	3.6	230/1/50	100
TA231223	236	120	234	230	290	202	104	195	202x195	6	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	140
TA231523	236	150	264	230	290	202	134	195	202x195	9	4	4	6	6	4	4	3	2	2	2	2	2	1.5E	4.6	400/3/50	180
TA231823	236	180	294	230	290	202	164	195	202x195	9	8	6	6	6	6	4	3	4	4	2	2	2	2E	7.7	400/3/50	200
TA232123	236	210	324	230	290	202	194	195	202x195	12	8	6	9	6	6	6	3	4	4	4	2	2	2E	7.7	400/3/50	240
TA232423	236	240	354	230	290	202	224	195	202x195	15	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	300
TA232723	236	270	384	230	290	202	254	195	202x195	18	12	9	12	9	9	6	6	6	6	4	4	4	1.8S	8.2	400/3/50	350
TA233023	236	300	414	230	290	202	284	195	202x195	18	16	10	12	12	9	9	6	8	6	6	4	4	2.35S	12.2	400/3/50	400
TA233323	236	330	444	230	290	202	314	195	202x195	21	16	12	15	12	9	9	9	8	6	6	6	6	2.8S	12.2	400/3/50	430
TA233623	236	360	474	230	290	202	344	195	202x195	24	16	12	15	15	12	10	9	8	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	480
TA233923	236	390	504	230	290	202	374	195	202x195	24	20	14	18	15	12	12	9	10	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	500
TA234223	236	420	534	230	290	202	404	195	202x195	27	20	15	18	18	12	12	9	10	8	8	6	6	2.8S	13.6	400/3/50	560

*: Produzioni indicative per pani di media pezzatura / *Indicative productions working medium-sized breads / Productions indicatives avec pains de moyenne format / Richtproduktion für Brot mit Durchschnittgewichte / Produccion indicada para panes de pesos medios*

ALFA-AVANT



Ⓧ= Attacchi idirici di carico acqua (a carico del cliente)
Inlet water connections (at customer's charge)
Attaques hidriques à chargement de l'eau
(à la charge du client)
Wasserzulauf (Bauseits)
Conexion hidrica para agua de cargo
(a cargo cliente)

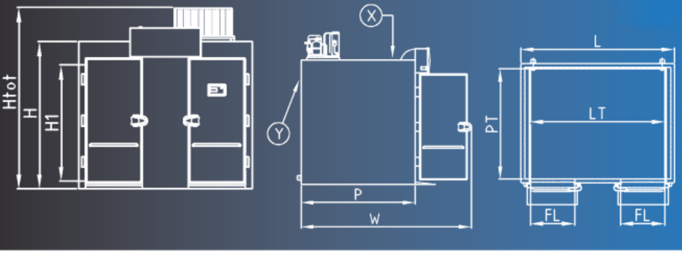
Ⓨ= Attacchi idirici di scarico acqua (a carico del cliente)
Drain water connections (at customer's charge)
Attaques hidriques à évacuation de l'eau
(à la charge du client)
Kondensatablauf (Bauseits)
Conexion hidrica para agua de descargo
(a cargo cliente)

Modello Modèle Modell Modelo	Dim.esterne External dim. Dim. extérieures Außenabmessungen Dim.exteriores					Dim.interne utili Useful internal dim. Dim.intérieures utiles Innenabmessungen Dim.internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm.(non inclusi) Capacity of racks with trays cm. (not included) Capacité chariots avec plats cm. (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm. (nicht einbegriffen) Capacidad carros por tarteras cm. (no incluido)													Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compressor	Assorb. max Max electr. input Max absorption Absorption max. Absordón max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.
MODEL	L	P	W	H	Htot	Lt	Pt	H1	FLxH1	40x60	45x65	45x75	60x60	60x65	60x80	60x90	60x100	65x85	80x80	80x90	70x100	80x100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*
AL090923	96	90	184	230	290	70	74	195	70x195	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.75E	3.6	230/1/50	50
AL091223	96	120	214	230	290	70	104	195	70x195	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0,75E	3.7	230/1/50	60
AL091523	96	150	244	230	290	70	134	195	70x195	3	1	1	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0.75E	3.7	230/1/50	70
AL091823	96	180	274	230	290	70	164	195	70x195	3	2	2	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	100
AL092123	96	210	304	230	290	70	194	195	70x195	4	2	2	3	2	2	2	1	0	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	100
AL092423	96	240	334	230	290	70	224	195	70x195	5	3	2	3	3	2	2	2	0	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	120
AL092723	96	270	364	230	290	70	254	195	70x195	6	3	3	4	3	3	2	2	0	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	150
AL093023	96	300	394	230	290	70	284	195	70x195	6	4	3	4	4	3	3	2	0	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	150

AL093323	96	330	424	230	290	70	314	195	70x195	7	4	4	5	4	3	3	3	0	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	180
AL093623	96	360	454	230	290	70	344	195	70x195	8	4	4	5	5	4	3	3	0	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	200
AL093923	96	390	484	230	290	70	374	195	70x195	8	5	4	6	5	4	4	3	0	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	200
AL094223	96	420	514	230	290	70	404	195	70x195	9	5	5	6	6	4	4	3	0	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	250
AL110923	110	90	194	230	290	76	74	195	76x195	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0.75E	3.6	230/1/50	50
AL111223	110	120	224	230	290	76	104	195	76x195	2	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0,75E	3.7	230/1/50	60
AL111523	110	150	254	230	290	76	134	195	76x195	3	2	1	2	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0.75E	3.7	230/1/50	70
AL111823	110	180	284	230	290	76	164	195	76x195	3	3	2	2	2	2	1	1	1	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	100
AL112123	110	210	314	230	290	76	194	195	76x195	4	4	2	3	2	2	2	1	2	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	100
AL112423	110	240	344	230	290	76	224	195	76x195	5	4	2	3	3	2	2	2	2	0	0	0	0	1E	4.4	230/1/50	120
AL112723	110	270	374	230	290	76	254	195	76x195	6	5	3	4	3	3	2	2	2	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	150
AL113023	110	300	404	230	290	76	284	195	76x195	6	6	3	4	4	3	3	2	3	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	150
AL113323	110	330	434	230	290	76	314	195	76x195	7	6	4	5	4	3	3	3	3	0	0	0	0	1.5E	6.6	400/3/50	180
AL113623	110	360	464	230	290	76	344	195	76x195	8	7	4	5	5	4	3	3	3	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	200
AL113923	110	390	494	230	290	76	374	195	76x195	8	7	4	6	5	4	4	3	4	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	200
AL114223	110	420	524	230	290	76	404	195	76x195	9	8	5	6	6	4	4	3	4	0	0	0	0	2E	7.8	400/3/50	250
AL120923	123	90	207	230	290	89	74	195	89x195	2	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0,5E	3.6	230/1/50	50
AL121223	123	120	237	230	290	89	104	195	89x195	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,75E	3.7	230/1/50	70
AL121523	123	150	267	230	290	89	134	195	89x195	4	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1E	4.4	230/1/50	100
AL121823	123	180	297	230	290	89	164	195	89x195	4	3	3	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1E	4.4	230/1/50	100
AL122123	123	210	327	230	290	89	194	195	89x195	4	4	3	3	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1E	4.4	230/1/50	120
AL122423	123	240	357	230	290	89	224	195	89x195	6	4	4	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	1.5E	4.7	400/3/50	150
AL122723	123	270	387	230	290	89	254	195	89x195	6	5	4	4	3	3	2	2	3	3	2	2	2	1.5E	4.7	400/3/50	180
AL123023	123	300	417	230	290	89	284	195	89x195	8	6	5	4	4	4	3	2	4	3	3	2	2	2E	7.8	400/3/50	210
AL123323	123	330	447	230	290	89	314	195	89x195	8	6	6	5	4	4	3	3	4	3	3	3	3	2E	7.8	400/3/50	210
AL123623	123	360	477	230	290	89	344	195	89x195	10	7	6	5	5	5	3	3	4	4	3	3	3	2E	7.8	400/3/50	250
AL123923	123	390	507	230	290	89	374	195	89x195	10	7	7	6	5	5	4	3	5	4	4	3	3	2E	7.8	400/3/50	250
AL124223	123	420	537	230	290	89	404	195	89x195	12	8	7	6	6	6	4	3	5	4	4	3	3	2E	7.8	400/3/50	280

*: Produzioni indicative per pani di media pezzatura / *Indicative productions working medium-sized breads / Productions indicatives avec pains de moyenne format / Richtproduktion für Brot mit Durchschnittgewichte / Produccion indicada para panes de pesos medios*

DELTA-AVANT



Modello Modèle Modell Modelo	Dim.esterne External dim. Dim. extérieures Außenabmessungen Dim.exteriores					Dim.interne utili Useful internal dim. Dim.intérieures utiles Innenabmessungen Dim.internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm.(non inclusi) Capacity of racks with trays cm. (not included) Capacité chariots avec plats cm. (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm. (nicht einbegriffen) Capacidad carros por tarteras cm. (no incluido)													Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Assorb. max Max elect. input Max. absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.
MODEL	**L**	**P**	**W**	**H**	**Htot**	**Lt**	**Pt**	**H1**	**FLxH1**	**40x60**	**45x65**	**45x75**	**60x60**	**60x65**	**60x80**	**60x90**	**60x100**	**65x85**	**80x80**	**80x90**	**70x100**	**80x100**	**Hp**	**Kw**	**Volt/F/Hz**	**Kg***
DE270923	270	90	194	230	290	236	74	195	78x195	5	5	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1.5E	3.6	230/1/50	100
DE271223	270	120	224	230	290	236	104	195	78x195	6	6	6	3	3	3	3	3	3	0	0	3	0	1.5E	6.3	400/3/50	180
DE271523	270	150	254	230	290	236	134	195	78x195	10	6	6	6	6	3	3	3	3	0	0	3	0	1.5E	7.7	400/3/50	210
DE271823	270	180	284	230	290	236	164	195	78x195	10	10	9	6	6	6	3	3	3	0	0	3	0	1.5E	7.7	400/3/50	250
DE272123	270	210	314	230	290	236	194	195	78x195	12	12	9	9	6	6	6	3	6	0	0	3	0	1.8S	7.7	400/3/50	300
DE272423	270	240	344	230	290	236	224	195	78x195	15	15	12	9	9	6	6	6	6	0	0	6	0	1.8S	8.2	400/3/50	360

DE272723	270	270	374	230	290	236	254	195	78x195	18	15	12	12	9	9	6	6	6	0	0	6	0	2.35S	12.2	400/3/50	410
DE273023	270	300	404	230	290	236	284	195	78x195	20	20	15	12	12	9	9	6	9	0	0	6	0	2.35S	13.1	400/3/50	450
DE273323	270	330	434	230	290	236	314	195	78x195	21	20	18	15	12	9	9	9	9	0	0	9	0	2.8S	13.1	400/3/50	540
DE273623	270	360	464	230	290	236	344	195	78x195	25	21	18	15	15	12	9	9	9	0	0	9	0	2.8S	13.2	400/3/50	560
DE273923	270	390	494	230	290	236	374	195	78x195	25	25	21	18	15	12	12	9	12	0	0	9	0	2.8S	13.2	400/3/50	600
DE274223	270	420	524	230	290	236	404	195	78x195	30	25	21	18	18	12	12	9	12	0	0	9	0	4S	13.7	400/3/50	720
DE300923	300	90	207	230	290	266	74	195	91x195	6	5	3	4	4	3	0	0	3	0	0	0	0	1.5E	3.6	230/1/50	100
DE301223	300	120	237	230	290	266	104	195	91x195	8	6	6	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1.5E	6.3	400/3/50	190
DE301523	300	150	267	230	290	266	134	195	91x195	12	6	6	8	8	6	4	4	3	3	3	3	3	2E	7.7	400/3/50	250
DE301823	300	180	297	230	290	266	164	195	91x195	12	10	10	8	8	8	4	4	6	6	3	3	3	1.8S	7.7	400/3/50	300
DE302123	300	210	327	230	290	266	194	195	91x195	16	12	10	12	8	8	8	4	6	6	6	3	3	1.8S	10.2	400/3/50	360
DE302423	300	240	357	230	290	266	224	195	91x195	20	15	12	12	12	9	8	8	9	6	6	6	6	2.35S	10.7	400/3/50	450
DE302723	300	270	387	230	290	266	254	195	91x195	24	15	15	16	12	12	8	8	9	9	6	6	6	2.8S	12.2	400/3/50	450
DE303023	300	300	417	230	290	266	284	195	91x195	24	20	15	16	16	12	12	8	12	9	9	6	6	2.8S	13.1	400/3/50	600
DE303323	300	330	447	230	290	266	314	195	91x195	28	20	20	20	16	12	12	12	12	9	9	9	9	4S	13.2	400/3/50	650
DE303623	300	360	477	230	290	266	344	195	91x195	32	21	20	20	20	16	12	12	12	12	9	9	9	4S	17.9	400/3/50	700
DE303923	300	390	507	230	290	266	374	195	91x195	32	25	21	24	20	16	16	12	15	12	12	9	9	4S	17.9	400/3/50	750
DE304223	300	420	537	230	290	266	404	195	91x195	36	25	25	24	24	18	16	12	15	12	12	9	9	4S	17.9	400/3/50	840

- LIEVITAZIONE CONTROLLATA PER PRODOTTO SURGELATO
- *PROGRAMMED PROVING FOR DEEP-FROZEN BREAD*
- *LEVAGE CONTRÔLÉ POUR PRODUIT SURGELÉ*
- *GÄRPROGRAMM FÜR TIEFKÜHLKOST*
- *FERMENTACION CONTROLADA PARA PRODUCTO CONGELADO*

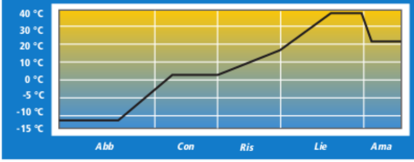


Abb:	abbattimento / *blast cooling / refroidissement rapide / Schnellabkühlen / refrigeracion rapida*
Con:	conservazione / *conservation / conservation / Konservierung / conservacion*
Ris:	risveglio / *waking up/ réveil / Gärverzögem / renacimiento*
Lie:	lievitazione / *rising / levage / Gären / fermentacion*
Ama:	blocco lievitazione / *rising blockage / Arrêt du levage / Absteifen / bloqueo fermentacion*

*: Produzioni indicative per pani di media pezzatura / *Indicative productions working medium-sized breads / Productions indicatives avec pains de moyenne format / Richtproduktion für Brot mit Durchschnittgewichte / Produccion indicada para panes de pesos medios*

CONFIGURAZIONE CONFIGURATION / CONFIGURATION / BESCHREIBUNG / CONFIGURACIÓN	**ALFA**	**BETA**	**DELTA**	**TAU**
Plastinox = Interno inox ed esterno plastificato / *stainless steel internal and plastic coated external / intérieur en acier inoxydable et extérieur plastifié / Innenseite aus rostfreier Stahl und Außenseite mit Plastik überzogen / Interior inox y exterior plastificado*	STD.	STD.	STD.	STD.
Lamplast = Interno ed esterno plastificato / *plastic coated internal and external / intérieur and extérieur plastifié / Innenseite und Außenseite mit Plastik überzogen / Interior y exterior plastificado*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Inox = Interno ed esterno inox / *stainless steel internal and external / intérieur and extérieur inoxydable / Innenseite und Außenseite aus rostfreier Stahl / Interior y exterior inox*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Cerniere a destra / *Right hinges / Charnières à droite / Türanschlag rechts / Bisagras a la derecha*	STD.	NO	OPT.	NO
Cerniere a sinistra / *Left hinges / Charnières à gauche / Türanschlag links / Bisagras a la izquierda*	OPT.	NO	OPT.	NO
Cerniere esterne / *External door hinges / Charnières extérieures / äußerer Türanschlag / Bisagras puerta exterioras*	NO	STD.	STD.	STD.
Controllo UR% / *RH% control / Contrôle humidité relative UR % / RL% Kontrolle / Control H.R.%*	STD.	STD.	STD.	STD.
Gruppo sopra il mobile / *Cooling unit above the cabinet Groupe sur le meuble / Kälteaggregat über den Schrank / Grupo frig. sobre el mueble*	STD.	STD.	STD.	STD.
Gruppo a distanza / *Remote cooling unit / Groupe à distance / Fern- Kälteaggregat / Grupo frig. a distancia /*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Gas R404	STD.	STD.	STD.	STD.
Gas R507	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Impianto montato *Assembled cabinet / Installation montée / Montierte Anlage / Equipo montado*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Unità silenziata / *Muffled unit / Unité Silencieuse / Schallgedämpfte Kälteaggregat / Unidad silenciosa*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.

Unità tropicalizzata *Tropicalized unit / Unité tropicalisée / Tropenfestes Kälteaggregat / Unidad tropicalizada*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Umidificatore elettronico *Electronical humidifier / Humidificateur électronique/ Elektronisher Befeuchter / Humidificador electrónico*	STD.	STD.	STD.	STD.
Condensatore con raffreddamento ad aria *Air cooled condenser / Condenseur à refroidissement à l'air / Luftgekühlter Verdichter / Condensador con refrigeración por aire*	STD.	STD.	STD.	STD.
Condensatore con raffreddamento ad acqua *Water cooled condenser / Condenseur à refroidissement à l'eau / Wassergekühlter Verdichter / Condensador con refrigeración por agua /*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Condensatore con raffreddamento ad aria e supplemento ad acqua *Condenser with air cooling system integrated with water cooling.* *Condenseur à refroidissement à l'air et supplément à l'eau* *Luftgekühlter Verdichter mit Wasser-Nachtrag* *Condensador con refrigeración por aire y suplemento por agua*	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Temperatura di esercizio in cella *Chamber temperature range / Température de fonctionnement dans la chambre / Zimmer-Temperaturbereich / Temperatura ejercicio en la camara*	-15°C / +40°C			
Temperatura ambiente *External temperature / Température ambiante / Umgebungstemperatur / Temperatura externa*	0°C / +35°C			