CELLE FERMALIEVITA FRIGOPAN

RETARDER PROVERS FRIGOPAN CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE FRIGOPAN GÄRVOLLAUTOMATEN FRIGOPAN CÁMARA DE FERMENTACION CONTROLADA FRIGOPAN

Le ferma-lievita FRIGOPAN 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, inserirlo nella cella di ferma-lievita FRIGOPAN che lo restituirà perfettamente lievitato pronto per essere infornato 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***: ad una temperatura alla quale la lievitazione resta bloccata (temperatura inferiore a +5 °C);
- ***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 FRIGOPAN che, grazie al prezzo contenuto, rendono alla portata di tutti l'esclusiva tecnologia del freddo Alaska. Le celle FRIGOPAN hanno le stesse: unità frigorifere, evaporatori e giro d'aria della serie di punta Avant-Garde permettendo così al panettiere di ottenere sempre un prodotto uguale a quello ottenuto con lievitazione tradizionale.

Caratteristiche tecniche

Carcasse: pannelli per le pareti di spessore 7 cm, plastificato interno ed esterno, opzionale inox all'interno e/o all'esterno; pavimenti rinforzati di spessore 7 cm.
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;
Umidificatore: a resistenze elettriche immerse;
Ossigenazione prodotto: estrattori assicurano ricambio d'aria e perfetta ossigenazione del prodotto.
Quadro comandi comodo: installato sulla porta;
Facile da usare: basta selezionare temperatura e durata in abbattimento, temperatura di conservazione, durata, temperatura ed umidità di lievitazione.

Quadro comandi con 4 programmi: 12, 24, 48 e 72 ore
Control board with 4 programs: 12, 24, 48 and 72 hours
Cuadro de mando con 4 programas: 12, 24, 48 y 72 horas
Schalttafel mit 4 Programme: 12, 24, 48 und 72 Stunden
Tableau de commande avec 4 programmes: 12, 24, 48 et 72 heures

Schermature in acciaio inox su cielo e pareti
Stainless steel screening on the ceiling and walls
Reparo interior de acero inoxidable sobre techo y pared
Abschirmung aus Inox-Edelstahl auf Dach und Wande
Écran en acier inoxydable sur toit et cloisons.

The FRIGOPAN dough-retarders 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, put into the FRIGOPAN dough-retarder chambers that will give it back perfectly leavened and ready to bake at a determined time next morning.

The working cycle in the dough-retarder chambers is formed by the following phases:

- ***Accumulation***: rapid cooling to block yeast activity (minimum possible temperature: -15 °C);
- ***Conservation***: at a temperature which blocks yeast activity (temperature less than +5 °C)
- ***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 the 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 baking. This system allows the baking of the product in more successive batches.

Alaska, leader in the field of dough-retarders, realized the FRIGOPAN chambers which, by the reasonable price, makes available to everybody the exclusive Alaska cold technology. FRIGOPAN chambers have the same refrigerators units, evaporators and air turn of the top Avant-Garde series allowing the baker to obtain a product similar to a product obtained with a natural yeast activity.

Technical features

Casing: 7 cm panels for walls, internal and external plastic coated plate, optional internal and/external stainless-steel; 7 cm thickness reinforced floors.
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;
Humidifier: with soaked electrical resistors;
Product oxygenation: extractors ensure change of air and the perfect oxygenation of the product.
Easy control board: installed on the door;
Simple to use: it is sufficient to select temperature and accumulation duration, conservation temperature, duration, temperature and humidity during rising.

Las cámaras de fermentación controlada FRIGOPAN permiten al panadero de organizar mejor el propio trabajo liberandole del peso del trabajo nocturno. En efecto se puede preparar el producto durante el día y, cuando está listo, colocarlo en la cámara de fermentación FRIGOPAN que lo restituirá perfectamente fermentado listo para ser enhornado a la hora deseada de la mañana siguiente.

El ciclo de trabajo de la cámara de fermentacion controlada consta de las siguientes fases:

- ***abatimiento***: enfriamiento rápido para bloquear la fermentación (temperatura minima posible: -15 °C);
- ***conservación***: a una temperatura a la cual la fermentación se queda bloqueada (temperatura inferior a +5 °C);
- ***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 se desea; dormilon: el valor de la temperatura se baja a 10 °C bloqueando la fermentación y manteniendo el producto al estado de producto listo para hornear. Tal sistema permite de hornear el producto en más hornadas sucesivas.

La empresa Alaska, líder en el sector de las cámaras de fermentación controlada ha realizado la cámara FRIGOPAN que, gracias al precio contenido, ponen al alcance de todos la exclusiva tecnología del frío Alaska. Las cámaras FRIGOPAN tienen las mismas unidades frigorícas, evaporadores y giro de aire de la serie principal Avant-Garde permitiendo así al panadero de obtener siempre un producto igual a aquello obtenido por fermentación tradicional.

Características técnicas

Carcasas: paneles para las paredes de espesor 7 cm, plastificado interno y externo, opcional acero inoxidable al interno y/o al externo; suelos reforzados de espesor 7 cm.
Compresores y evaporadores sobredimensionados: aseguran una elevada concentración de humedad y gran capacidad refrigerante también a baja velocidad de ventilación. Adaptados también para tratar panes de gran tamaño asegurando siempre la ausencia de piel sobre el producto.
Flujo de aire homogéne: la distribución del aire igual sobre toda la longitud de la cámara asegura todos los panes iguales;
Humidificador: a resistencias eléctricas sumergidas;
Oxigenación producto: extractores que aseguran el recambio de aire y perfecta oxigenación del producto.
Cuadro mandos cómodo: instalado sobre la puerta;
Fácil a utilizar: basta seleccionar temperatura y duración del abatimiento, temperatura de conservación, duración, temperatura y humedad de fermentación.

Die Gärvollautomaten FRIGOPAN 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 ist, es in die Zelle Gärvollautomaten FRIGOPAN einlegen, die es perfekt aufgegangen zurückgeben wird, und fertig für das Einschieben in den Ofen zur gewünschten Uhrzeit von dem folgenden Vormittag.

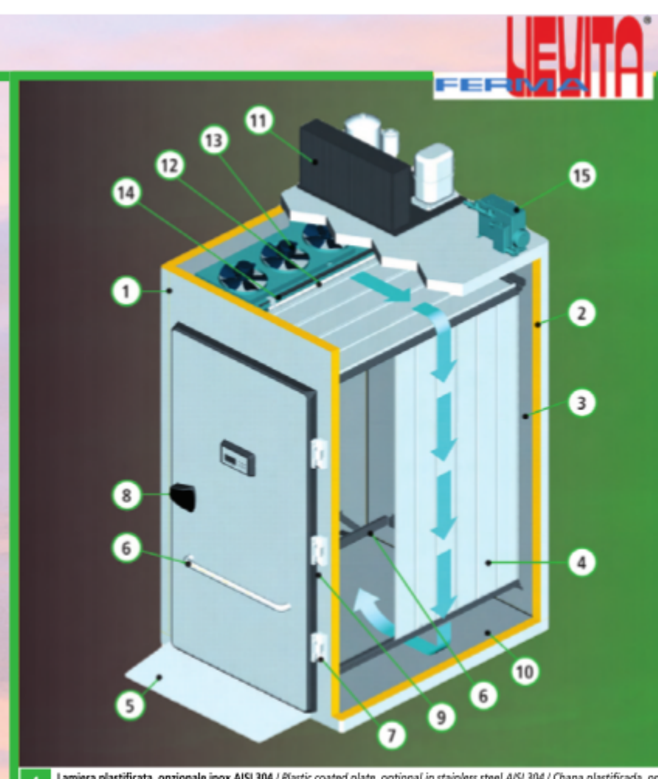
Der Arbeitsgang der Zelle Gärvollautomaten besteht aus den folgenden Phasen:

- ***Abschuss***: rasche Kühlung, um das Aufgehen zu stoppen (mindestmögliche Temperatur: -15 °C);
- ***Haltbarmachung***: Bleiben unter einer Temperatur (weniger als +5 °C), wo das Aufgehen gestoppt gehalten wird;
- ***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 Gärvollautomaten, hat die Zelle FRIGOPAN geschafft, die mit ihren billigen Preis, die exklusive Kühltechnologie Alaska erschwinglich für alle gemacht haben. Die Zelle FRIGOPAN die selben Kühleinheiten, Verdampfer und Luftkreis haben, als die Spitzenreihe avant-garde: auf dieser Art und Weise kann der Bäcker immer dasselbe Produkt haben, das er durch ein traditionelles Aufgehen haben könnte.

Technische Eigenschaften

Unverwüstliche Gehäuse: Wandplatten mit 7 cm Stärke, Plastifizierte Blech und -Äußere, wahlweise Edelstahlinnere und/oder – Äußere; verstärkten Boden mit 7 cm Stärke.
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;
Befeuchter: mit gesenkten elektrische Heizelemente.
Produktsauerstoffanreicherung: Ausziehvorrichtungen versichern Luftwechsel und eine perfekte Produktssauerstoffanreicherung.
Bequem Schalttafel: auf der Tür installiert.
Einfach zu gebrauchen: ist es genug, das folgendes zu wählen: Temperatur und Abschussdauer, Haltbarmachungstemperatur, Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit für Aufgehen.



1	**Lamiera plastificata, opzionale inox AISI 304** / Plastic coated plate, optional in stainless steel AISI 304 / Chapa plastificada, opción de acero inoxidable AISI 304 / Plastifizierte Blech, wahlfrei aus Edelstahl AISI 304 / Tôle plastifié, optional en inox AISI 304.
2	**Poliuretano espanso 40kg/m³** / Expanded polyurethane 40 kg/m³ / Poliuretano expandido 40kg/m³ / PUR-Schaum 40kg/m³ / Polyuréthane expansé 40 kg/m³.
3	**Lamiera plastificata, opzionale inox AISI 304** / Plastic coated plate, optional in stainless steel AISI 304 / Chapa plastificada, opción de acero inoxidable AISI 304 / Plastifizierte Blech, wahlfrei aus Edelstahl AISI 304 / Tôle plastifié, optional en inox AISI 304.
4	**Schermature interne in acciaio inox** / Stainless steel internal screening / Reparo interior de acero inoxidable / Abschirmung aus Inox-Edelstahl / Écran en acier inoxydable.
5	**Pedana inox** / Stainless steel ramp / Rampa de acero inoxidable / Rampe aus Inox-Edelstahl / Rampe en acier inoxidable.
6	**Batticarrelli inox** / Stainless steel bumpers / Bandas de protección en acero inoxidable / Wagenstoßleiste aus Inox-Edelstahl / Plaque de protection pour chariots en acier inoxidable.
7	**Cerniere rinforzate** / Reinforced hinges / Bisagras reforzadas / Verstärke Scharniere / Charnières renforcées.
8	**Maniglia con apertura antipanico** / Panic bar locks / Cierre antipánico / Türklinke mit Panikschloß / Poignée avec ouverture antipanique.
9	**Guarnizioni** / Seals / Juntas / Dichtungen / Garnitures
10	**Fondo rinforzato spessore 70 mm** / Reinforced bottom thickness 70 mm / Fondo reforzado espesor 70 mm / Verstärkte Boden Dicke 70 mm / Fond renforcé épaisseur 70 mm.
11	**Unità di condensazione** / Condensation unit / Unidad de condensación / Kondensationsgruppe / Unité de condensation.
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 a resistenza immersa** / Humidifier by immersed resistance / Humidificador por resistencia inmersa / Befeuchter durch eingetauchte Widerstande / Humidificateur par résistance plongé.

Les chambre de fermentation FRIGOPAN permettent au boulanger de mieux organiser son travail le libérant du poids du travail de nuit. On peut en effet préparer le produit pendant la journée et, quand il est prêt, l'introduire dans la chambre de fermentation FRIGOPAN 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:

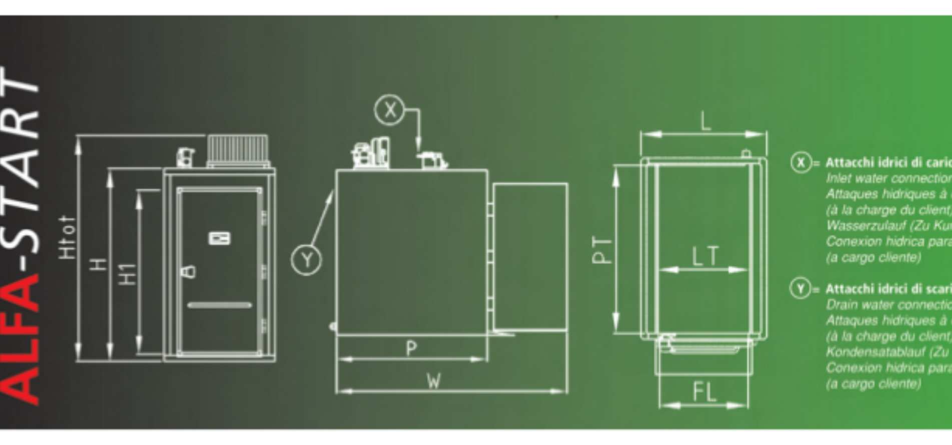
- ***blocage***: refroidissement rapide pour bloquer le levage (Température minimum possible: -15 °C);
- ***conservation***: à une température à la quelle le levage reste bloqué (moins de +5 °C);
- ***réveil***: la température remonte graduellement jusqu'à +16 °C préparant le pain au levage successif;
- ***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 chambre de fermentation, a réalisé la chambre FRIGOPAN qui, grâce au prix contenu, rend à la portée de tout le monde la technologie exclusive du froid Alaska. Les chambres FRIGOPAN ont les mêmes unités frigorifiques, les évaporateurs et le tour d'air de la série de pointe Avant-Garde permettant ainsi au boulanger d'obtenir toujours un produit égal à celui obtenu par le levage traditionnel.

Caractéristiques techniques

Carcasses: panneaux pour les parois d'épaisseur 7 cm, tôle plastifié à l'intérieur et à l'extérieur, inox optionnel à l'intérieur et/ou à l'extérieur; planchers renforcés d'épaisseur 7 cm.
Compresseurs et bouilleurs surdimensionnés: ils assurent un taux d'humidité élevé et une grande capacité réfrigérante aussi à une 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 pains tous égaux.
Humidificateur: à résistances électriques submergées.
Oxygénation du produit: des extracteurs assurent un rechange d'air et une parfaite oxygénation du produit.
Tableau des commandes pratique: installé sur la porte.
Facile à utiliser: il suffit de sélectionner température et durée de refroidissement rapide, température de conservation, durée et humidité de levage.

ALFA-START



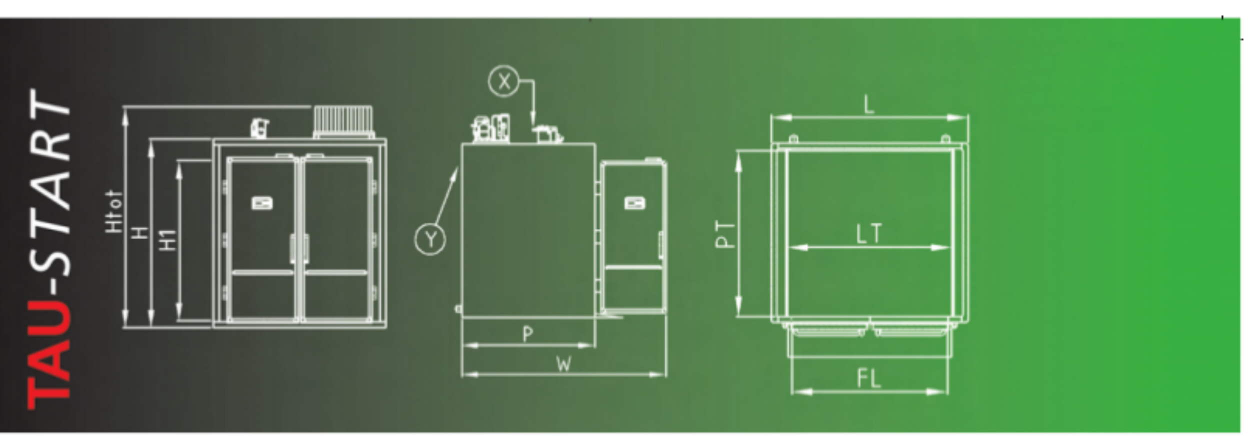
X = Attacchi idrici di carico acqua (a carico del cliente)
Inlet water connections (at customer's charge)
Attaques hidriques à chargement de l'eau (à la charge du client)
Wasserzulauf (Zu Kunden Lasten)
Conexion hidrica para agua de cargo (a cargo cliente)

Y = Attacchi idrici 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 (Zu Kunden Lasten)
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. / 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*
AL/F091323	97	137	223	236	296	70	121	200	69x200	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0,85E	3,7	230/1/50	60
AL/F091523	97	157	243	236	296	70	141	200	69x200	3	2	1	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	1E	4,4	230/1/50	70
AL/F091723	97	177	263	236	296	70	161	200	69x200	3	2	2	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F092123	97	217	303	236	296	70	201	200	69x200	4	3	2	3	3	2	2	1	0	0	0	0	0	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F092323	97	237	323	236	296	70	221	200	69x200	4	3	2	3	3	2	2	2	0	0	0	0	0	1E	4,4	230/1/50	120
AL/F092723	97	277	363	236	296	70	261	200	69x200	5	3	3	4	3	3	2	2	0	0	0	0	0	1,5E	6,6	400/3/50	150
AL/F093123	97	317	403	236	296	70	301	200	69x200	6	4	3	4	4	3	3	2	0	0	0	0	0	1,5E	6,6	400/3/50	150
AL/F093323	97	337	423	236	296	70	321	200	69x200	6	4	4	5	4	3	3	3	0	0	0	0	0	1,5E	6,6	400/3/50	180
AL/F093723	97	377	463	236	296	70	361	200	69x200	7	5	4	5	5	4	3	3	0	0	0	0	0	2E	7,8	400/3/50	200
AL/F093923	97	397	483	236	296	70	381	200	69x200	8	5	4	6	5	4	4	3	0	0	0	0	0	2E	7,8	400/3/50	200
AL/F094323	97	437	523	236	296	70	421	200	69x200	9	6	5	6	6	5	4	4	0	0	0	0	0	2E	7,8	400/3/50	250
AL/F111323	117	137	233	236	296	83	121	200	79x200	2	2	2	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0,85E	3,7	230/1/50	60
AL/F111523	117	157	253	236	296	83	141	200	79x200	3	2	2	2	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1E	4,4	230/1/50	70
AL/F111723	117	177	273	236	296	83	161	200	79x200	3	3	3	2	2	1	1	1	1	0	0	1	0	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F112123	117	217	313	236	296	83	201	200	79x200	4	3	3	3	3	2	2	1	2	0	0	1	0	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F112323	117	237	333	236	296	83	221	200	79x200	4	4	4	3	3	2	2	2	2	0	0	2	0	1E	4,4	230/1/50	120
AL/F112723	117	277	373	236	296	83	261	200	79x200	5	5	5	4	3	3	2	2	3	0	0	2	0	1,5E	6,6	400/3/50	150
AL/F113123	117	317	413	236	296	83	301	200	79x200	6	5	5	4	4	3	3	2	3	0	0	2	0	1,5E	6,6	400/3/50	150
AL/F113323	117	337	433	236	296	83	321	200	79x200	6	6	6	5	4	3	3	3	3	0	0	3	0	1,5E	6,6	400/3/50	180
AL/F113723	117	377	473	236	296	83	361	200	79x200	7	7	7	5	5	4	3	3	4	0	0	3	0	2E	7,8	400/3/50	200
AL/F113923	117	397	493	236	296	83	381	200	79x200	8	7	7	6	5	4	4	3	4	0	0	3	0	2E	7,8	400/3/50	200
AL/F114323	117	437	533	236	296	83	421	200	79x200	9	8	8	6	6	5	4	4	4	0	0	4	0	2E	7,8	400/3/50	250
AL/F131323	137	137	253	237	297	103	121	200	99x200	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,85E	3,7	230/1/50	70
AL/F131523	137	157	273	237	297	103	141	200	99x200	4	4	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F131723	137	177	293	237	297	103	161	200	99x200	4	4	4	2	2	2	2	1	2	1	1	1	1	1E	4,4	230/1/50	100
AL/F132123	137	217	333	237	297	103	201	200	99x200	6	6	4	3	3	3	3	1	2	2	2	1	1	1E	4,4	230/1/50	120
AL/F132323	137	237	353	237	297	103	221	200	99x200	6	6	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	1,5E	4,7	400/3/50	150
AL/F132723	137	277	393	237	297	103	261	200	99x200	8	6	6	4	3	3	3	2	3	3	3	2	2	1,5E	4,7	400/3/50	180
AL/F133123	137	317	433	237	297	103	301	200	99x200	8	8	6	4	4	4	4	2	4	3	3	2	2	2E	7,8	400/3/50	210
AL/F133323	137	337	453	237	297	103	321	200	99x200	10	8	8	5	4	4	4	3	4	3	3	3	3	2E	7,8	400/3/50	210
AL/F133723	137	377	493	237	297	103	361	200	99x200	10	10	8	5	5	5	5	3	5	4	4	3	3	2E	7,8	400/3/50	250
AL/F133923	137	397	513	237	297	103	381	200	99x200	12	10	8	6	5	5	5	3	5	4	4	3	3	2E	7,8	400/3/50	250
AL/F134323	137	437	553	237	297	103	421	200	99x200	12	12	10	6	6	6	6	4	5	5	4	4	4	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

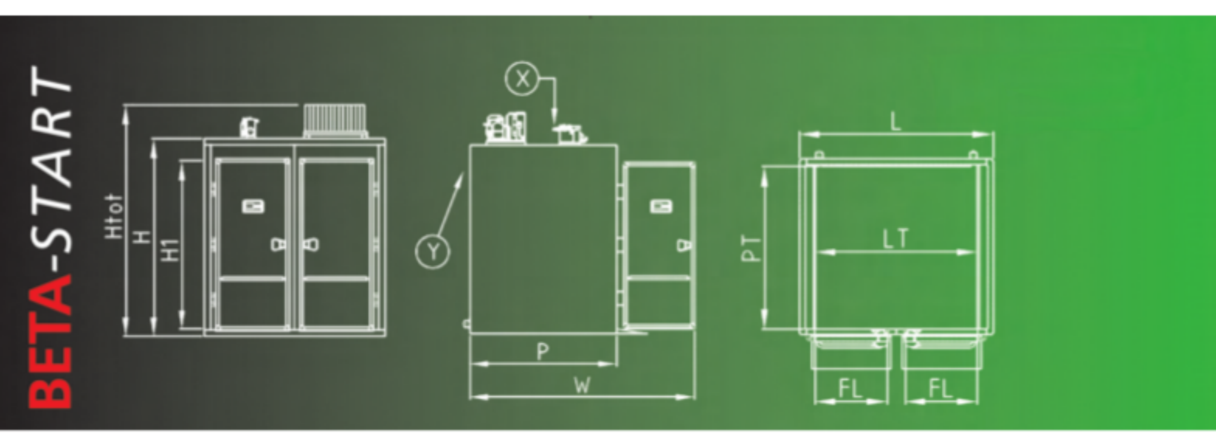
TAU-START



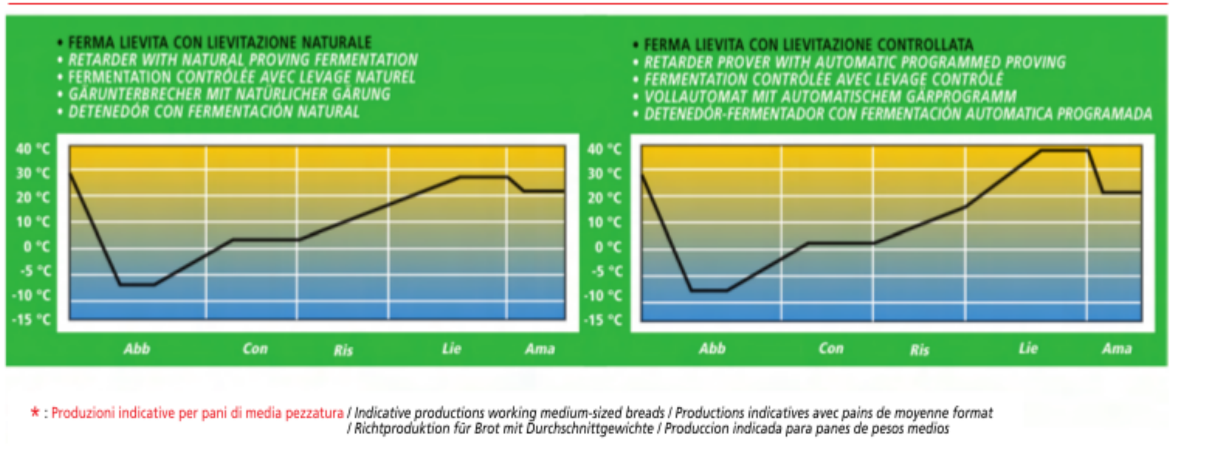
Modello / Modèle / Modell / Modelo	Dim.esterne / External dim. / Dim. extérieures / Außenabmessungen / Dim.exteriores					Dim.interne utili / Useful internal dim. / Dim.intérieures utiles / Innenabmessungen / Dim.internas			Foro luce / Doorway / Portée / Stützweiten / Luz	Capacità carrelli con teglie 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. / 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*
TA/F181223	180	120	201	236	296	146	104	200	144x200	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1E	3,6	230/1/50	120
TA/F181523	180	150	231	236	296	146	134	200	144x200	6	4	2	4	4	2	2	2	2	1	1	1	1	1,5E	4,6	400/3/50	150
TA/F181823	180	180	261	236	296	146	164	200	144x200	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	1	2	1	1,5E	4,6	400/3/50	180
TA/F182123	180	210	291	236	296	146	194	200	144x200	9	6	4	6	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2E	7,7	400/3/50	200
TA/F182423	180	240	321	236	296	146	224	200	144x200	9	8	4	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2E	7,7	400/3/50	240
TA/F182723	180	270	351	236	296	146	254	200	144x200	12	8	6	8	6	6	4	4	4	3	2	3	2	2,2S	8,2	400/3/50	300
TA/F183023	180	300	381	236	296	146	284	200	144x200	12	10	6	8	8	6	6	4	6	3	3	3	3	2,2S	8,2	400/3/50	300
TA/F183323	180	330	411	236	296	146	314	200	144x200	15	12	8	10	8	6	6	6	6	3	3	4	3	2,2S	8,2	400/3/50	360
TA/F183623	180	360	441	236	296	146	344	200	144x200	15	12	8	10	10	8	6	6	6	4	4	4	4	3S	12,2	400/3/50	400
TA/F183923	180	390	471	236	296	146	347	200	144x200	18	14	8	12	10	8	8	6	8	4	4	4	4	3S	13,6	400/3/50	400
TA/F178223	180	420	501	236	296	146	404	200	144x200	18	14	10	12	12	8	8	6	8	4	4	5	4	3S	13,6	400/3/50	480
TA/F211223	210	120	221	236	296	176	104	200	174x200	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1E	3,6	230/1/50	120
TA/F211523	210	150	251	236	296	176	134	200	174x200	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	150
TA/F211823	210	180	281	236	296	176	164	200	174x200	6	6	6	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	180
TA/F212123	210	210	311	236	296	176	194	200	174x200	9	6	6	6	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2E	7,7	400/3/50	200
TA/F212423	210	240	341	236	296	176	224	200	174x200	9	9	8	6	6	6	4	4	6	4	4	4	4	2E	7,7	400/3/50	240
TA/F212723	210	270	371	236	296	176	254	200	174x200	12	9	9	8	6	6	4	4	6	6	4	4	4	2,2S	8,2	400/3/50	300
TA/F213023	210	300	401	236	296	176	284	200	174x200	12	12	10	8	8	8	6	4	8	6	6	4	4	2,2S	8,2	400/3/50	300
TA/F213323	210	330	431	236	296	176	314	200	174x200	15	12	12	10	8	8	6	6	8	6	6	6	6	2,2S	8,2	400/3/50	360
TA/F213623	210	360	461	236	296	176	344	200	174x200	15	15	12	10	10	10	6	6	8	8	6	6	6	3S	12,2	400/3/50	400
TA/F213923	210	390	491	236	296	176	374	200	174x200	18	15	14	12	10	10	8	6	10	8	8	6	6	3S	13,6	400/3/50	400
TA/F214223	210	420	521	236	296	176	404	200	174x200	18	18	15	12	12	12	8	6	10	8	8	8	6	3S	13,6	400/3/50	480
TA/F241223	240	120	231	236	296	206	104	200	204x200	6	6	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	140
TA/F241523	240	150	261	236	296	206	134	200	204x200	8	8	4	6	6	4	4	4	2	2	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	180
TA/F241823	240	180	291	236	296	206	164	200	204x200	9	9	8	6	6	6	4	4	4	4	2	4	2	2E	7,7	400/3/50	200
TA/F242123	240	210	321	236	296	206	194	200	204x200	12	9	8	9	6	6	6	4	4	4	4	4	4	2E	7,7	400/3/50	240
TA/F242423	240	240	351	236	296	206	224	200	204x200	12	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	2,2S	8,2	400/3/50	300
TA/F242723	240	270	381	236	296	206	254	200	204x200	16	12	12	12	9	9	6	6	6	6	4	6	4	2,2S	8,2	400/3/50	350
TA/F243023	240	300	411	236	296	206	284	200	204x200	18	16	12	12	12	9	9	8	8	6	6	6	6	3S	12,2	400/3/50	400
TA/F243323	240	330	441	236	296	206	314	200	204x200	20	18	16	15	12	9	9	9	8	6	6	8	6	3S	12,2	400/3/50	430
TA/F243623	240	360	474	236	296	206	344	200	204x200	21	20	16	15	15	12	10	10	8	8	8	8	8	3S	13,6	400/3/50	480
TA/F243923	240	390	501	236	296	206	374	200	204x200	24	21	16	18	15	12	12	10	10	8	8	8	8	3S	13,6	400/3/50	500
TA/F244223	240	420	531	236	296	206	404	200	204x200	24	24	20	18	18	12	12	12	10	8	8	10	8	3S	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

BETA-START

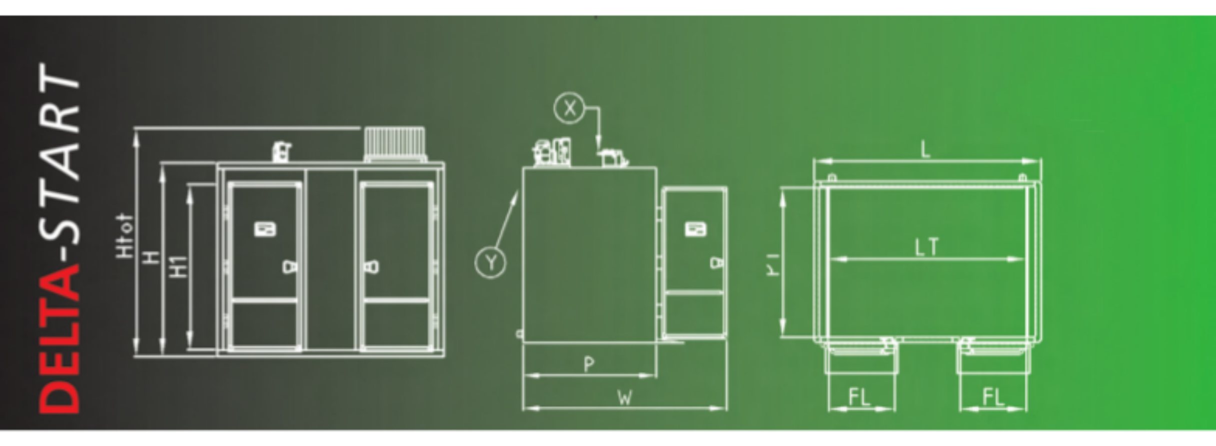


Modello / Modèle / Modell / Modelo	Dim.esterne / External dim. / Dim. extérieures / Außenabmessungen / Dim.exteriores					Dim.interne utili / Useful internal dim. / Dim.intérieures utiles / Innenabmessungen / Dim.internas			Foro luce / Doorway / Portée / Stützweiten / Luz	Capacità carrelli con teglie 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. / 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*
BE/F211323	217	137	233	237	302	183	121	200	79x200	4	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	1E	3,6	230/1/50	120
BE/F211523	217	157	253	237	302	183	141	200	79x200	6	6	4	4	4	2	2	2	2	0	0	2	0	1,5E	4,6	400/3/50	150
BE/F211723	217	177	273	237	302	183	161	200	79x200	6	6	6	4	4	2	2	2	2	0	0	2	0	1,5E	4,6	400/3/50	180
BE/F212123	217	217	313	237	302	183	201	200	79x200	9	9	6	6	6	4	4	2	4	0	0	2	0	2E	7,7	400/3/50	200
BE/F212323	217	237	333	237	302	183	221	200	79x200	9	9	8	6	6	4	4	4	4	0	0	4	0	2E	7,7	400/3/50	240
BE/F212723	217	277	373	237	302	183	261	200	79x200	12	10	10	8	6	6	4	4	6	0	0	4	0	2,2S	8,2	400/3/50	300
BE/F213123	217	317	413	237	302	183	301	200	79x200	12	12	10	8	8	6	6	4	6	0	0	4	0	2,2S	8,2	400/3/50	300
BE/F213323	217	337	433	237	302	183	321	200	79x200	15	12	12	10	8	6	6	6	6	0	0	6	0	2,2S	8,2	400/3/50	360
BE/F213723	217	377	473	237	302	183	361	200	79x200	15	15	14	10	10	8	6	6	8	0	0	6	0	3S	12,2	400/3/50	400
BE/F213923	217	397	493	237	302	183	381	200	79x200	18	15	14	12	10	8	8	6	8	0	0	6	0	3S	13,3	400/3/50	400
BE/F214323	217	437	533	237	302	183	421	200	79x200	18	18	16	12	12	10	8	8	8	0	0	8	0	3S	13,6	400/3/50	480
BE/F241223	240	120	229	236	296	206	104	200	92x200	6	6	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	140
BE/F241523	240	150	259	236	296	206	134	200	92x200	8	8	4	6	6	4	3	3	2	2	2	2	2	1,5E	4,6	400/3/50	180
BE/F241823	240	180	289	236	296	206	164	200	92x200	9	9	8	6	6	6	3	3	4	4	2	2	2	2E	7,7	400/3/50	200
BE/F242123	240	210	319	236	296	206	194	200	92x200	12	9	8	9	6	6	6	3	4	4	4	2	2	2E	7,7	400/3/50	240
BE/F242423	240	240	349	236	296	206	224	200	92x200	12	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	2,2S	8,2	400/3/50	300
BE/F242723	240	270	379	236	296	206	254	200	92x200	16	12	12	12	9	9	6	6	6	6	4	4	4	2,2S	8,2	400/3/50	350
BE/F243023	240	300	409	236	296	206	284	200	92x200	18	16	12	12	12	9	9	6	8	6	6	4	4	3S	12,2	400/3/50	400
BE/F243323	240	330	439	236	296	206	314	200	92x200	20	18	16	15	12	9	9	9	8	6	6	6	6	3S	12,2	400/3/50	430
BE/F243623	240	360	469	236	296	206	344	200	92x200	21	20	16	15	15	12	9	9	8	8	6	6	6	3S	13,6	400/3/50	480
BE/F243923	240	390	499	236	296	206	374	200	92x200	24	21	16	18	15	12	12	9	10	8	8	6	6	3S	13,6	400/3/50	500
BE/F244223	240	420	529	236	296	206	404	200	92x200	24	24	20	18	18	12	12	9	10	8	8	6	6	3S	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

DELTA-START



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. / 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*
DE/F271323	277	137	233	237	297	243	121	200	79x200	6	6	6	3	3	3	3	3	3	0	0	3	0	1,5E	6,3	400/3/50	180
DE/F271523	277	157	253	237	297	243	141	200	79x200	10	8	6	6	6	3	3	3	3	0	0	3	0	1,5E	7,7	400/3/50	210
DE/F271723	277	177	273	237	297	243	161	200	79x200	10	9	9	6	6	3	3	3	3	0	0	3	0	2E	7,7	400/3/50	250
DE/F272123	277	217	313	237	297	243	201	200	79x200	15	12	9	9	9	6	6	3	6	0	0	3	0	2E	7,7	400/3/50	300
DE/F272323	277	237	333	237	297	243	221	200	79x200	15	12	12	9	9	6	6	6	6	0	0	6	0	2,2S	8,2	400/3/50	360
DE/F272723	277	277	373	237	297	243	261	200	79x200	20	15	15	12	9	9	6	6	9	0	0	6	0	2,2S	12,2	400/3/50	410
DE/F273123	277	317	413	237	297	243	301	200	79x200	20	16	15	12	12	9	9	6	9	0	0	6	0	3S	13,1	400/3/50	450
DE/F273323	277	337	433	237	297	243	321	200	79x200	25	18	18	15	12	9	9	9	9	0	0	9	0	3S	13,1	400/3/50	540
DE/F273723	277	377	473	237	297	243	361	200	79x200	25	21	21	15	15	12	9	9	12	0	0	9	0	3S	13,2	400/3/50	560
DE/F273923	277	397	493	237	297	243	381	200	79x200	30	21	21	18	15	12	12	9	12	0	0	9	0	3S	13,2	400/3/50	600
DE/F274323	277	437	533	237	297	243	421	200	79x200	30	24	24	18	18	15	12	12	12	0	0	12	0	3,8S	13,7	400/3/50	720
DE/F291323	297	137	253	237	297	265	121	200	99x200	8	6	6	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1,5E	6,3	400/3/50	190
DE/F291523	297	157	273	237	297	265	141	200	99x200	12	10	6	8	8	6	4	4	3	3	3	3	3	1,5E	7,7	400/3/50	250
DE/F291723	297	177	293	237	297	265	161	200	99x200	12	10	10	8	8	6	4	4	6	3	3	3	3	1,8S	7,7	400/3/50	300
DE/F292123	297	217	333	237	297	265	201	200	99x200	16	15	10	12	12	9	8	4	6	6	6	3	3	1,8S	10,2	400/3/50	360
DE/F292323	297	237	353	237	297	265	221	200	99x200	16	15	12	12	12	9	8	8	9	6	6	6	6	2,2S	10,7	400/3/50	450
DE/F292723	297	277	393	237	297	265	261	200	99x200	20	15	15	16	12	12	8	8	9	9	6	6	6	3S	12,2	400/3/50	500
DE/F293123	297	317	433	237	297	265	301	200	99x200	24	20	15	16	16	12	12	8	12	9	9	6	6	3S	13,1	400/3/50	600
DE/F293323	297	337	453	237	297	265	321	200	99x200	25	20	20	20	16	12	12	12	12	9	9	9	9	3,8S	13,2	400/3/50	650
DE/F293723	297	377	493	237	297	265	361	200	99x200	28	25	21	20	20	16	12	12	15	12	9	9	9	3,8S	17,9	400/3/50	700
DE/F293923	297	397	513	237	297	265	381	200	99x200	32	25	21	24	20	16	16	12	15	12	12	9	9	3,8S	17,9	400/3/50	750
DE/F294323	297	437	553	237	297	265	421	200	99x200	36	30	25	24	24	20	16	16	15	15	12	12	12	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

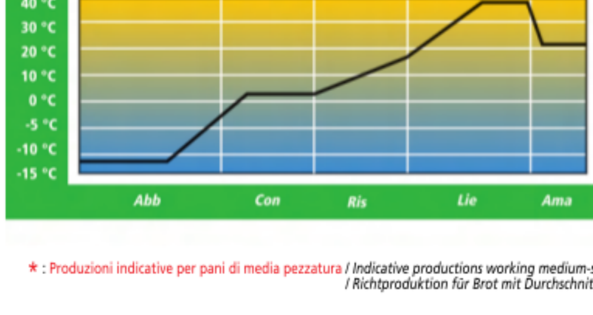


Abb:	abbattimento / blast cooling / refroidissement rapide / Schnellabkühlen / refrigeracion rapida
Con:	conservazione / conservation / conservation / Konservierung / conservacion
Ris:	risveglio / waking up/ réveil / Gärverzögern / renacimiento
Lie:	lievitazione / rising / levage / Gären / fermentacion
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

FRIGOPAN

CONFIGURAZIONE / CONFIGURATION / CONFIGURATION / AUSSTATTUNG / CONFIGURACIÓN	ALFA	BETA	DELTA	TAU
Interno ed esterno plastificato / Plastic coated plate internal and external / Intérieur et extérieur plastifié / Plastifizierte Innen-und Außenseite / interno y externo plastificado	STD.	STD.	STD.	STD.
Inox = interno e/o esterno / Stainless steel internal and/or external / Intérieur et/ou extérieur inoxidable / Innenseite und/oder Außenseite aus rostfreier Stahl / interior e/o exterior inox	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Cerniere a destra / Right door hinges / Charnières à droite / Türanschlag rechts / Bisagras puerta a la derecha	STD.	NO	OPT.	NO
Cerniere a sinistra / Left door hinges / Charnières à gauche / Türanschlag links / Bisagras puerta a la izquierda	OPT.	NO	OPT.	NO
Cerniere esterne / External door hinges / Charnières extérieures / äußerer Türanschlag / Bisagras puerta exterioras	/	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 meuble	STD.	STD.	STD.	STD.
Gruppo a distanza / Remote refrigerating 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 chambre / Montierter Schrank / Equipo montado	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Unità silenziata / Muffled unit / Unité silencieuse / Schalldämpfendes Kälteaggregat / Unidad silenciosa	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Unità tropicalizzata / Tropicalized unit / Unité tropicalisée / Tropenfestes Kälteaggregat / Unidad tropicalizada	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Umidificatore elettrico a resistenze immerse / Electric humidifier by immersed resistances / Humidificateur électrique par résistances plongé / Elektrische Befeuchter durch eingetauchte Widerstande / Humidificador por resistencia eléctrica	STD.	STD.	STD.	STD.
Condensatore con raffreddamento ad aria / Air cooled condenser / Condenseur avec refroidissement à l'air / Luftkondensator / Condensador con refrigeración por aire	STD.	STD.	STD.	STD.
Condensatore con raffreddamento ad acqua / Water cooled condenser / Condenseur avec refroidissement à eau / Wasserkondensator / 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 avec refroidissement à air et supplément à eau / Luftkondensator mit Wasserzuschlag / Condensador con refrigeración por aire y suplemento por agua	OPT.	OPT.	OPT.	OPT.
Temperetura di esercizio in cella / Cabinet temperature range / Température de fonctionnement dans la chambre / Schranke-Temperaturbereich / Temperatura ejercicio en la camara	-15°C/+40°C			
Temperatura ottimale ambiente lavoro / Optimal work environment temperature / Température optimal milieu travail / Optimale Raumtemperatur / Temperatura optimal entorno trabajo	0°C/+35°C			