



CATALOGO - *CATALOGUE*



TECNOLOGIE DEL FREDDO PER PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA

COOLING TECHNOLOGIES FOR BAKERY AND PASTRY PRODUCTS



GAVACOLD





Indice

Introduzione	7
--------------------	---

SETTORE ARTIGIANALE

- FERMALIEVITAZIONE	8
- LIEVITAZIONE	26
- UNITÀ DI UMIDIFICAZIONE E RISCALDAMENTO INDIPENDENTE (DAT-TECH)	34
- FERMABIGA	36
- ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE	40
- CONSERVAZIONE	52
- TRATTAMENTO ACQUA	60

SETTORE INDUSTRIALE

- SURGELAZIONE RAPIDA	64
- FERMALIEVITAZIONE	70
- MOVIMENTAZIONE AUTOMATICA DEI CARRELLI	76
- CELLE MULTIFUNZIONE	78
 L'uso del freddo nelle linee produttive	80
Telecontrollo	84
Servizi	86
Spedizioni	86
Garanzia	86



<i>Introduction</i>	7
---------------------	---

ARTISAN SECTOR

- RETARDER PROVING	8
- PROVING	26
- INDEPENDENT HUMIDIFICATION AND HEATING UNIT (DAT-TECH)	34
- BIGA CONDITIONING	36
- BLAST CHILLING AND DEEP FREEZING	40
- STORAGE	52
- WATER TREATMENT	60

INDUSTRIAL SECTOR

- FAST FREEZING	64
- RETARDER PROVING	70
- AUTOMATIC SYSTEM FOR TROLLEYS HANDLING	76
- MULTI-FUNCTION ROOMS	78

<i>The Use of Cold in the Productive Lines</i>	80
<i>Remote Control System</i>	84
<i>Services</i>	86
<i>Shipping</i>	86
<i>Warranty</i>	86





CHI SIAMO

About Us

Con i suoi vent'anni di esperienza, Gavacold si propone come azienda produttrice di apparecchiature e sistemi integrati per la gestione del freddo nei settori della panificazione e pasticceria professionali. Tutti gli impianti sono caratterizzati da qualità e prestazioni ai vertici della categoria e sono progettati ad hoc' per rispondere alle diverse esigenze produttive dei laboratori.

Fin dall'inizio, Gavacold si è dedicata allo sviluppo di una tecnologia innovativa, capace di portare vantaggi tangibili ai suoi utilizzatori, quali:

- Maggiore efficienza e migliore organizzazione del lavoro
- Riduzione dei costi energetici
- Sviluppo di una più ampia varietà di prodotti
- Particolare attenzione alla qualità degli impasti e del prodotto finale durante i cicli di lavorazione, riducendone sprechi e difetti
- Miglioramento della logistica produttiva e commerciale

Thanks to its twenty-year experience, Gavacold has become a leader company in building refrigerating equipment for professional bakery and pastry. All the systems are characterized by high quality and top-class performance and are designed ad hoc' to suit any production requirement.

Gavacold has always been careful to develop innovative technologies, in order to provide real advantages to customers:

- *More efficiency to promote a better organization of work*
- *Energy costs reduction*
- *Development of a greater variety of products*
- *Keen attention to doughs quality during processing cycles, by preventing the final product from defects and by reducing waste*
- *Improvement of production and commercial logistics*

SETTORE ARTIGIANALE

Artisan sector

FERMALIEVITAZIONE	RETARDER PROVING
LIEVITAZIONE	PROVING
FERMABIGA	BIGA CONDITIONING
ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE	BLAST CHILLING AND DEEP FREEZING
CONSERVAZIONE	STORAGE
TRATTAMENTO ACQUA	WATER TREATMENT

SETTORE INDUSTRIALE

Industrial sector

SURGELAZIONE RAPIDA	FAST FREEZING
FERMALIEVITAZIONE	RETARDER PROVING
MOVIMENTAZIONE AUTOMATICA DEI CARRELLI	AUTOMATIC SYSTEM FOR TROLLEYS HANDLING
CELLE MULTIFUNZIONE	MULTI-FUNCTION ROOMS

FERMALIEVITAZIONE

Retarder proving

La fermalievitazione è la tecnologia che permette di bloccare o rallentare il processo di fermentazione dei lieviti attraverso una gestione ottimale della temperatura, dell'umidità relativa e del tempo.

Retarder proving technology is used to stop or delay doughs leavening process by managing properly temperature, relative humidity and time.

I VANTAGGI DELLA GESTIONE DELLA LIEVITAZIONE

- Eliminazione del lavoro notturno o festivo
- Preparazione degli impasti in anticipo
- Ottimizzazione e flessibilità del processo produttivo
- Lunga lievitazione per prodotti di alta qualità
- Minore utilizzo di lievito
- Processo di lievitazione indipendente dalle condizioni atmosferiche

ADVANTAGES OF LEAVENING PROCESS CONTROL

- No recourse to night or weekend work
- Earlier preparation of dough pieces
- Optimization and flexibility of production process
- Longer leavening cycles for high quality products
- Reduction in yeast use
- Leavening process will not be influenced by weather conditions



CICLO DI FERMALIEVITAZIONE A 6 FASI

Abbattimento

Il prodotto da lievitare viene introdotto a temperatura ambiente nella cella precedentemente raffreddata e portato rapidamente a una temperatura al cuore di circa -2°C per bloccarne la lievitazione e l'attività batterica.

La durata di questa fase dipende dalle caratteristiche dell'impasto (forma e pezzatura) e dalla capacità frigorifera della cella.

Stabilizzazione

La temperatura della cella passa a -2°C

Conservazione

Si porta la cella a una temperatura tra 0°C e +4°C

Lievitazione

Si passa gradualmente dalla temperatura di mantenimento a una temperatura di +12°C

Lievitazione

Si passa gradualmente dalla temperatura di +12°C a +20°C

Lievitazione finale

Si porta la temperatura della cella a +27/30°C per completare la lievitazione

6-PHASE RETARDER PROVING CYCLE

Blast Chilling

The product - unleavened and at ambient temperature - enters the machine, which has been previously cooled down. Product core temperature will be lowered down to approximately -2°C, so that leavening and bacteria activity is blocked.

This phase duration depends upon dough features (mold and size) and the cooling capacity of the equipment.

Stabilization

Chamber temperature is set at -2°C

Storage

Chamber temperature is set at 0°C/+4°C

Proving

Gradual transition from the storage temperature up to +12°C

Proving

Gradual transition from +12°C up to +20°C

Final Proving

Chamber temperature is set at +27/30°C, in order to complete proving cycle





GAVACOLD

PANNELLI DI CONTROLLO

Control Panels

TOUCH SCREEN 7"



- Display 7" con touch screen a colori
- Programmi automatici di fermentazione a 6 fasi
- Programmi preimpostati per differenti pezzature di prodotto
- Programmi personalizzabili
- Programmi manuali impostabili: caldo, freddo, climatizzato

- *7" colour touch screen display*
- *6-phase retarder proving automatic cycles*
- *Pre-set programs for different dough pieces sizes*
- *Customizable programs*
- *Settable manual programs: proving, cold, climatic function*

TOUCH SCREEN 5"



- Display 5" retroilluminato
- Programmi automatici di fermentazione a 5 fasi
- Programmi preimpostati per differenti pezzature di prodotto
- Programmi personalizzabili
- Programmi manuali impostabili: caldo, freddo, climatizzato

- *Backlit 5" display*
- *5-phase retarder proving automatic cycles*
- *Pre-set programs for different dough pieces sizes*
- *Customizable programs*
- *Settable manual programs: proving, cold, climatic function*





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici ad alta densità, di spessore 70 mm, iniettati di schiuma poliuretana senza CFC, uniti da ganci eccentrici per garantire una perfetta adesione
- Superficie interna in acciaio inox AISI 304
- Esterno in lamiera zincata plastificata grigia similinox
- Illuminazione interna con lampada led

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density 70 mm polyurethane CFC free injected isothermal panels, fixed by eccentric hooks to ensure perfect adhesion*
- *Internal finish: stainless steel 304*
- *External panels: grey plastic-coated steel plate galvanized sheet metal*
- *Led internal lighting*

PORTE E CERNIERE

Porta senza profilo in alluminio, dotata di guarnizione mousse integrata nella struttura. Cerniere autosollevanti con copertura cromata, regolabili nei tre assi, per evitare lo strisciamento delle guarnizioni.

DOORS AND HINGES

Door without aluminium profile provided with mousse seal integrated with the structure. Chrome-plated self-lifting hinges, adjustable on three axes to prevent seals sliding.



MANIGLIE PORTE

In acciaio inox AISI 304, dotate di sistema autochiudente oleodinamico.

HANDLES

Stainless steel 304 handles provided with hydraulic self-closing system.

PAVIMENTO

Pavimento ribassato di spessore 38 mm, rivestito di resina fenolica antiscivolo, garantito per pesi fino a 400 kg. Versione riscaldata disponibile su richiesta.

FLOOR

38 mm lowered floor covered with non slip phenolic resin, able to support up to 400 kg. Heated version available upon request.

RAMPA DI ACCESSO

In acciaio inox AISI 304 con pendenza ridotta per agevolare l'inserimento dei carrelli.

ACCESS RAMP

Stainless steel 304 access ramp with reduced slope to make trolleys entering easier.



BATTICARRELLO

Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304 per proteggere i pannelli verticali e i canali di distribuzione dell'aria da urti accidentali dei carrelli.

Paracolpi esterni in acciaio inox AISI 304 posizionati sulla porta.

BUMPER BARS

Stainless steel 304 internal bumper bars to prevent both vertical panels and air ducts from trolleys accidental impacts.

Stainless steel 304 external bumper bars positioned on the door.



SISTEMA DISTRIBUZIONE DELL'ARIA

Approfonditi test di laboratorio e la lunga esperienza sul campo hanno portato a realizzare un sistema di distribuzione dell'aria che assicura agli impasti un trattamento uniforme e delicato. Il sistema si basa sul concetto di condotto equalizzato. Questi minicondotti distribuiscono l'aria nella cella su tutta l'altezza alla stessa temperatura e alla stessa velocità di circa 0,5 m/s. In questo modo si evitano problemi tecnologici, quali pelle, bollicine e stadi di lievitazione differenti nelle diverse zone della cella.

AIR DISTRIBUTION SYSTEM

Thanks to accurate laboratory tests and a long expertise on the ground, the air distribution system can guarantee a soft and uniform treatment of the dough. This system is based on the equalized duct principle. These mini-ducts distribute the air by keeping the same temperature and the same speed (approx. 0,5 m/s) in the whole chamber, thus preventing technological problems, such as skin and bubbles formation and different leavening levels.



UNITÀ MOTOCONDENSANTE

Dotata di compressore ermetico e condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature. Posizione remota o sopra cella a seconda dei modelli. Versione insonorizzata disponibile su richiesta.

CONDENSING UNIT

Equipped with hermetic compressor and air-cooled tropicalized condenser to operate at high ambient temperatures. Remote/on the ceiling positioned according to models. Soundproof version available upon request.



EVAPORATORE

Evaporatore, disegnato su misura, dotato di bacinella raccogli condensa in alluminio verniciato anticorrosione. Sbrinamento elettrico. Flusso dell'aria monodirezionale per modelli a una porta e bidirezionale per modelli a due porte.

EVAPORATOR

Tailor-made evaporator equipped with hermetic condensate drain tray painted with anticorrosion aluminium treatment. Electric defrost. Unidirectional air flow for one-door models; bidirectional air flow for two-door models.



UMIDIFICATORE

Umidificatore a resistenze elettrosaldate esternamente per manutenzione facilitata. Integrità di funzionamento con tutti i tipi di acqua (consigliata addolcita).

HUMIDIFIER

Humidifier provided with externally electro-welded heaters for ease of maintenance. Long lasting service with any kind of water (recommended softened).

DEUMIDIFICATORE, Sonda CONTROLLO UMIDITÀ

Deumidificazione tramite ventilatore a estrazione posizionato sul tetto della cella. Sonda per il controllo umidità di grande precisione per garantire la regolazione percentuale unitaria.

DEHUMIDIFIER, HUMIDITY CONTROL PROBE

Extraction fan on the ceiling to guarantee dehumidification. High precision control probe to manage the desired humidity percentage.



PANNELLO DI CONTROLLO

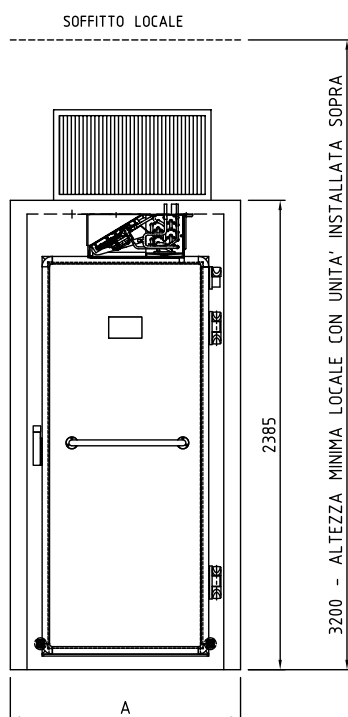
Touch-screen 7" a colori posizionato sulla porta.

CONTROL PANEL

7" colour touch screen positioned on the door.



		FCL 1 porta / 1 door	FCL 2 porte / 2 doors	FCL 2 p senza montante without mullion
Larghezza esterna / External width	mm	990 1170 1370 1570	2170 2570 2970	1770
Profondità esterna / External length	mm	1370 ÷ 6170	1370 ÷ 5370	1370 ÷ 5170
Altezza esterna / External height	mm	2385	2385	2385
Larghezza utile / Useable width	mm	710 800	1790 2200	1400
Profondità utile / Useable length	mm	1180 ÷ 5980	1180 ÷ 5180	1180 ÷ 4980
Altezza utile / Useable height	mm	1980	1980	1980
Porte / Doors	n°	1	2	2
Luce porta / Door clearance	mm	710 800	1800 1000	1400
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	70	70
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	38,5	38,5	38,5
Carrelli / Trolleys 40x60	n°	2 ÷ 18	3 ÷ 35	4 ÷ 20
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1 ÷ 8	2 ÷ 21	2 ÷ 10
Temperatura / Temperature	°C	-15 ÷ +42	-15 ÷ +42	-15 ÷ +42
Umidità relativa / Relative humidity	%	55 - 99	55 - 99	55 - 99
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	2,4 ÷ 9,3	3,8 ÷ 18,3	3,8 ÷ 14,7
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50



OPTIONAL

Unità motocondensante insonorizzata
 Condensatore ad acqua
 Supporto unità motocondensante esterna
 Unità motocondensante Copeland Scroll
 Gruppo motocondensante remoto da 5 a 20 metri
 Cuffia insonorizzante compressore
 Porta doppia senza montante centrale
 Porta supplementare a tunnel
 Porta supplementare laterale
 Versione senza pavimento
 Pavimento riscaldato
 Pavimento spessore 70 mm
 Fronte porta in acciaio inox goffrato
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Soundproof condensing unit
 Water-cooled condenser
 External support for condensing unit
 Copeland Scroll condensing unit
 5 to 20 m remote condensing unit
 Compressor soundproof covering
 Double door without mullion
 Additional tunnel door
 Additional side door
 Floorless model
 Heated floor
 70 mm floor
 Textured stainless steel front
 Special frequency and/or power supply

Celle di Fermalievitazione • *Retarder Provers*

FCC



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici ad alta densità, di spessore 60 mm, iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC, uniti da ganci eccentrici per garantire una perfetta adesione
- Superfici interna/esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Illuminazione interna con lampada led

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density 60 mm polyurethane CFC free injected isothermal panels, fixed by eccentric hooks to ensure perfect adhesion*
- *Int./ext. finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Led internal lighting*

PORTE E CERNIERE

Porta con profilo in alluminio, dotata di guarnizione pvc per una corretta chiusura nella struttura.

Cerniere autosollevanti con copertura plastificata, regolabili nei tre assi, per evitare lo strisciamento delle guarnizioni.

DOORS AND HINGES

Door with aluminium profile provided with pvc for a correct closure with the structure. Plastic-coated self-lifting hinges, adjustable on three axes to prevent seals sliding.



MANIGLIE PORTE

In tecnopolimero sono dotate di sistema di autochiusura.

HANDLES

Technopolymer handles equipped with self-closing system.



PAVIMENTO

Pavimento di spessore 60 mm, rivestito di resina fenolica antiscivolo, garantito per pesi fino a 400 kg.

FLOOR

60 mm floor covered with non slip phenolic resin, able to support up to 400 kg.



RAMPA DI ACCESSO

In acciaio inox AISI 304.

ACCESS RAMP

Stainless steel 304.



BATTICARRELLO

Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304 per proteggere i pannelli verticali da urti accidentali dei carrelli.

Paracolpo esterno in tecnopolimero posizionato sulla porta.

BUMPER BARS

Stainless steel 304 internal bumper bars to prevent both vertical panels from trolleys accidental impacts.

Technopolymer external bumper bar positioned on the door.



UNITÀ MOTOCONDENSANTE

Dotata di compressore ermetico e condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature. Posizione remota o sopra cella a seconda dei modelli.

Versione insonorizzata disponibile su richiesta.

CONDENSING UNIT

Equipped with hermetic compressor and air-cooled tropicalized condenser to operate at high ambient temperatures.

Remote/on the ceiling positioned according to models.

Soundproof version available upon request.

EVAPORATORE VERTICALE A PARETE CON UMIDIFICATORE INTEGRATO

Evaporatore, disegnato su misura, dotato di bacinella raccogli condensa.

Sbrinamento elettrico.

Flusso dell'aria monodirezionale.

Umidificatore a resistenze immerse.

VERTICAL WALL EVAPORATOR WITH INTEGRATED HUMIDIFIER

Tailor-made evaporator equipped with hermetic condensate drain tray.

Electric defrost.

Humidifier with heaters equipped with nozzle jet.

Immersed resistance humidifier.

SONDA CONTROLLO UMIDITÀ

Sonda per il controllo umidità di grande precisione per garantire la regolazione percentuale unitaria.

HUMIDITY CONTROL PROBE

High precision control probe to manage the desired humidity percentage.

PANNELLO DI CONTROLLO

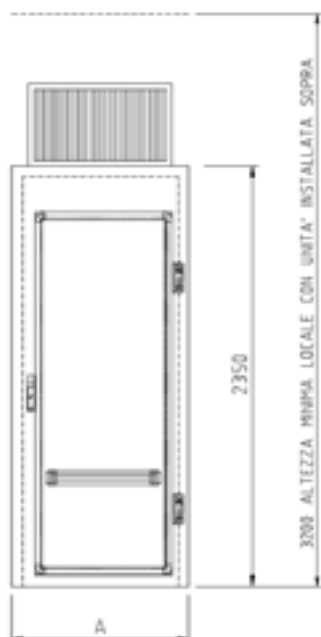
Display con touch screen 5" posizionato sopra porta.

CONTROL PANEL

Touch screen 5" display positioned over the door.



		FCC 1 porta / 1 door	FCC 2 porte / 2 doors	FCC 2 p senza montante without mullion
Larghezza esterna / External width	mm	950 1150	2150 2550	1750
Profondità esterna / External length	mm	950 ÷ 3750	1350 ÷ 2950	1150 ÷ 2950
Altezza esterna / External height	mm	2350	2350	2350
Larghezza utile / Useable width	mm	760 960	1800 2200	1400
Profondità utile / Useable length	mm	830 ÷ 3340	960 ÷ 2560	1030 ÷ 2550
Altezza utile / Useable height	mm	1980	1980	1980
Porte / Doors	n°	1	2	2
Luce porta / Door clearance	mm	760 960	800 1000	1400
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	60	60	60
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	60	60	60
Carrelli / Trolleys 40x60	n°	2 ÷ 8	4 ÷ 18	4 ÷ 12
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1 ÷ 4	2 ÷ 9	2 ÷ 6
Temperatura / Temperature	°C	-5 ÷ +42	-5 ÷ +42	-5 ÷ +42
Umidità relativa / Relative humidity	%	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	6	6 ÷ 12	6
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50



OPTIONAL

Unità motocondensante insonorizzata
 Supporto unità motocondensante esterna
 Gruppo motocondensante remoto da 5 a 20 metri
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Soundproof condensing unit
 External support for condensing unit
 5 to 20 m remote condensing unit
 Special frequency and/or power supply

Armadi di fermalievitazione

Retarder Provers

AR FL



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma poliuretanica ad alta densità senza CFC, provvisti di guarnizioni e agganciati fra loro mediante ganci eccentrici
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Batticarrello interno in alluminio
- Pavimento rivestito di resina fenolica antiscivolo e anticondensa
- Porta dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Compressore ermetico
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Umidificatore tipo elettronico a elettrodi immersi

PANNELLO DI CONTROLLO

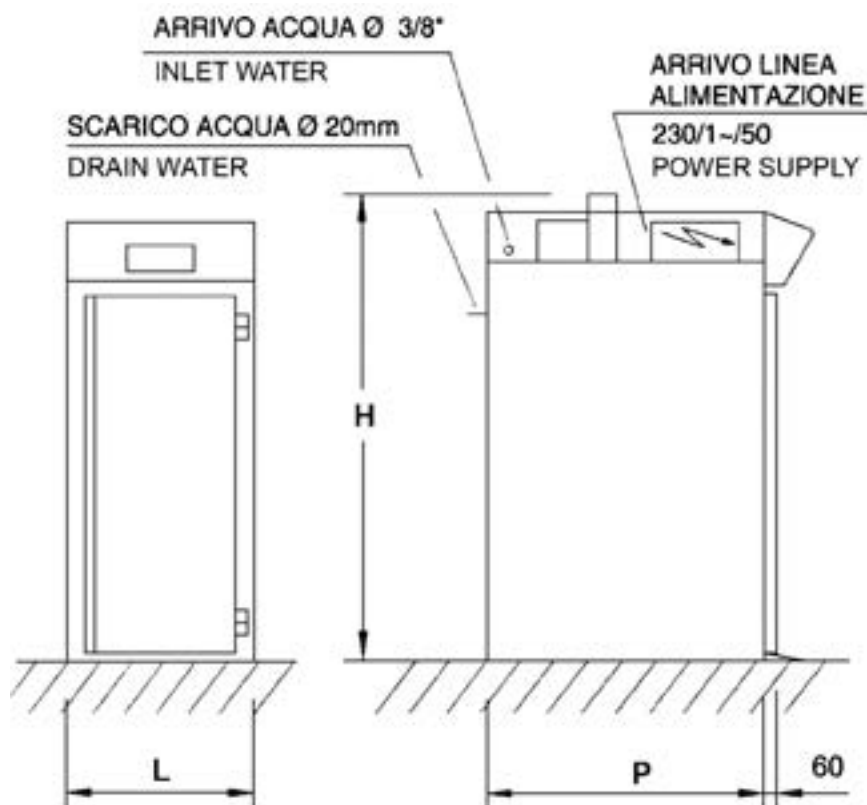
- Touch screen 5" posizionato sopra porta
- Sensori elettronici di temperatura e umidità

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *Structure: high density polyurethane CFC free injected panels, provided with seals and connecting eccentric hooks for a perfect tightness*
- *Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Aluminium internal bumper bars along the perimeter*
- *Floor covered with non slip and anti-condensation phenolic resin*
- *Door equipped with lever handle and self-lifting hinges*
- *Electric defrost*
- *Condensing unit positioned on the ceiling*
- *Hermetic compressor*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Immersed electrodes electronic humidifier*

CONTROL PANEL

- *touch screen 5" positioned over the door*
- *Temperature and humidity electronic sensors*



		AR FL 006	AR FL 012
Larghezza esterna / External width	mm	950	930
Profondità esterna / External length	mm	1090	1520
Altezza esterna / External height	mm	2600	2600
Larghezza utile / Useable width	mm	740	740
Profondità utile / Useable length	mm	930	1380
Altezza utile / Useable height	mm	1710	1710
Luce porta / Door clearance	mm	770	770
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	60
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	10	10
Carrelli / Trolleys 40x60	n°	2	3
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1	1
Temperatura / Temperature	°C	-2 ÷ +40	-2 ÷ +40
Umidità relativa / Relative humidity	%	55 ÷ 99	55 ÷ 99
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	2,8	2,8
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto da 10 a 15 m
 Finitura interna acciaio inox AISI 304
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

10 to 15 m remote condensing unit
 Stainless steel 304 internal finish
 Stainless steel 304 external finish
 Special frequency and/or power supply

Armadi di fermalievitazione

Retarder Provers

AR FLP



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Umidificatore in acciaio inox AISI 304 con resistenze esterne
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

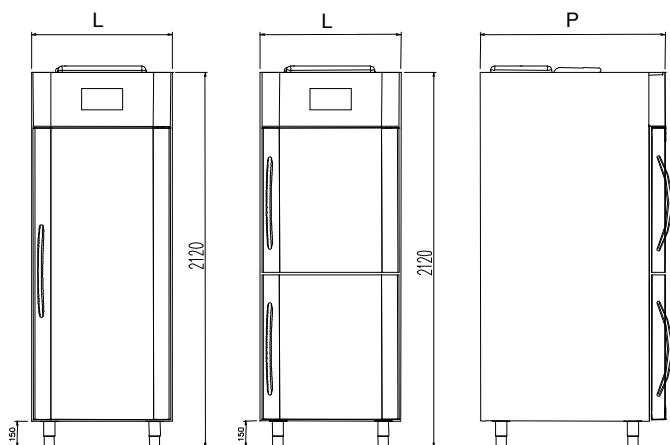
- touch screen 5" posizionato sopra porta
- Sensori elettronici di temperatura e umidità

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels*
- *Stainless steel 304 internal/external finish*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Door equipped with perimeter magnetic gasket*
- *Electric defrost*
- *Condensing unit positioned on the ceiling*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Hermetic compressor*
- *Stainless steel 304 humidifier with external heaters*
- *Trayslides pairs included in the supply*
- *Adjustable feet*

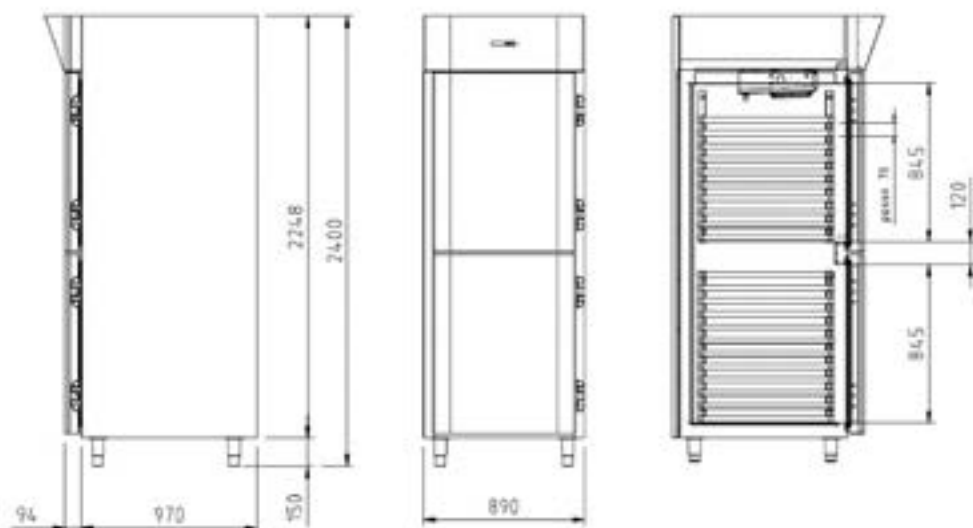
CONTROL PANEL

- *touch screen 5" positioned over the door*
- *Temperature and humidity electronic sensors*



AR 100 FLP

AR FLP



		AR FLP 1P 6040	AR FLP 1P 6080	AR FLP 1P 6080S	AR FLP 2P 6080	AR 100 FLP 2P 6080
Larghezza esterna L / External width	mm	640	810	810	810	890
Profondità esterna P / External length	mm	850	1070	1070	1070	1070
Altezza esterna / External height	mm	2120	2120	2120	2120	2400
Porte / Doors	n°	1	1	1	2	2
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	70	70	70	100
Teglie / Trays 40x60	n°	19	38	38	36	44
Teglie / Trays 60x80	n°	-	19	19	18	22
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	19	19	19	18	22
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-5 ÷ +35	-5 ÷ +35	-20 ÷ +35	-5 ÷ +35	-5 ÷ +35
Umidità relativa / Relative humidity	%	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	1	1,2	1,6	1,2	1,4
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

OPTIONAL

Kit ruote
Pannello comando touch screen a colori
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Castors in lieu of legs
Colour touch screen control panel
Special frequency and/or power supply

Tavoli di fermalievitazione

Retarder Provers

TV FLP



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata in vano tecnico
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

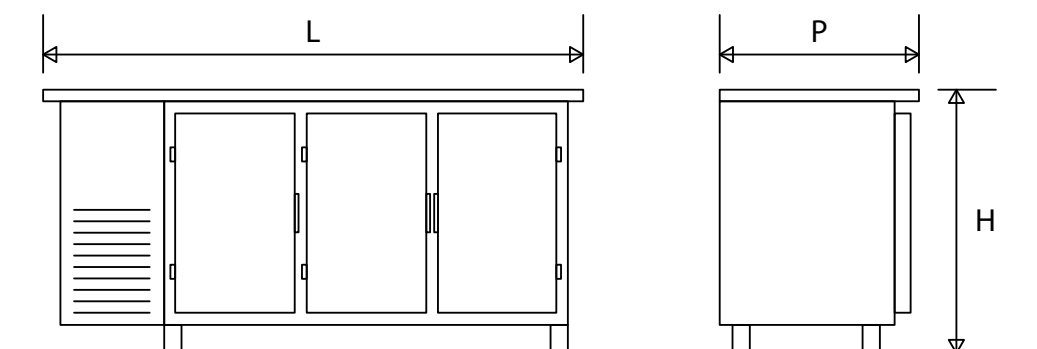
- touch screen 5" posizionato su vano tecnico

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels*
- *Stainless steel 304 internal/external finish*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Door equipped with perimeter magnetic gasket*
- *Electric defrost*
- *Condensing unit positioned in technical compartment*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Hermetic compressor*
- *Trayslides pairs included in the supply*
- *Adjustable feet*

CONTROL PANEL

- *touch screen 5" positioned on technical compartment*



		TV FLP 2P	TV FLP 2PA	TV FLP 3P	TV FLP 3PA
Larghezza esterna L / External width	mm	1450	1450	1980	1980
Profondità esterna P / External length	mm	750	750	750	750
Altezza esterna H / External height	mm	850	850	850	850
Con alzatina / With splashback	mm	-	950	-	950
Porte / Doors	n°	2	2	3	3
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	50	50	50	50
Teglie / Trays 40x60	n°	12	12	18	18
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	12	12	18	18
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-5 ÷ +35	-5 ÷ +35	-5 ÷ +35	-5 ÷ +35
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	0,5	0,5	0,6	0,6
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

OPTIONAL

Kit umidificatore e controllo umidità

Coppie guide per teglie

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Humidifier and humidity control kit

Trayslides pair for trays

Special frequency and/or power supply

LIEVITAZIONE

Proving

Celle di fermalievitazione

Provers

CL



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici provvisti di guarnizioni, iniettati di schiuma poliuretanica ad alta densità senza CFC, uniti mediante ganci eccentrici
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Superficie esterna frontale: acciaio inox AISI 304
- Superficie esterna laterale: lamiera zincata preverniciata bianca
- Superficie interna: acciaio inox AISI 304
- Senza pavimento
- Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304
- Illuminazione interna con lampada al neon

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density polyurethane CFC free injected panels, provided with seals and connecting eccentric hooks for a perfect tightness*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *External front side: stainless steel 304*
- *External side panels: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Internal finish: stainless steel 304*
- *Floorless standard models*
- *Stainless steel 304 internal bumper bars*
- *Neon internal lighting*

PORTA

Chiusura a richiamo automatico con pistone a gas per una chiusura progressiva.
Oblò di ispezione in vetro stratificato.
Cerniere autosollevanti; apertura di sicurezza a spinta.

DOOR

*Return self-closure; gas piston system for a gradual door closing.
Laminated glass inspection windows.
Self-lifting hinges; internal safety handle.*

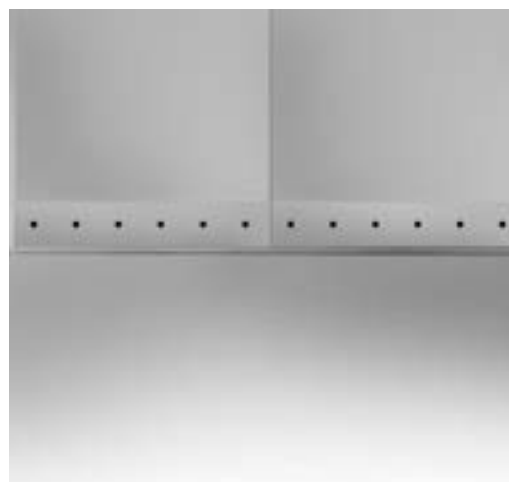


CANALI DI MANDATA

Verticali a doppia parete in acciaio inox AISI 304.
Orizzontali in acciaio inox AISI 304, integrati nei pannelli perimetrali per un'ottimale distribuzione dell'aria trattata.
Flusso dell'aria monodirezionale.

SUPPLY DUCTS

*Stainless steel 304 vertical double-wall ducts.
Stainless steel 304 horizontal ducts, integrated with the perimeter panels, to guarantee an optimum treated air distribution.
Unidirectional air flow.*



UNITÀ DI RISCALDAMENTO, UMIDIFICAZIONE

Umidificatore realizzato in acciaio inox AISI 304, dotato di chiocciola con girante, generatore aria calda e vapore suddivisi in due scomparti indipendenti per facilitare la manutenzione.

HEATING UNIT - HUMIDIFICATION

Stainless steel 304 humidifier equipped with impeller and scroll, hot air and steam generators positioned into two autonomous compartments for ease of maintenance.



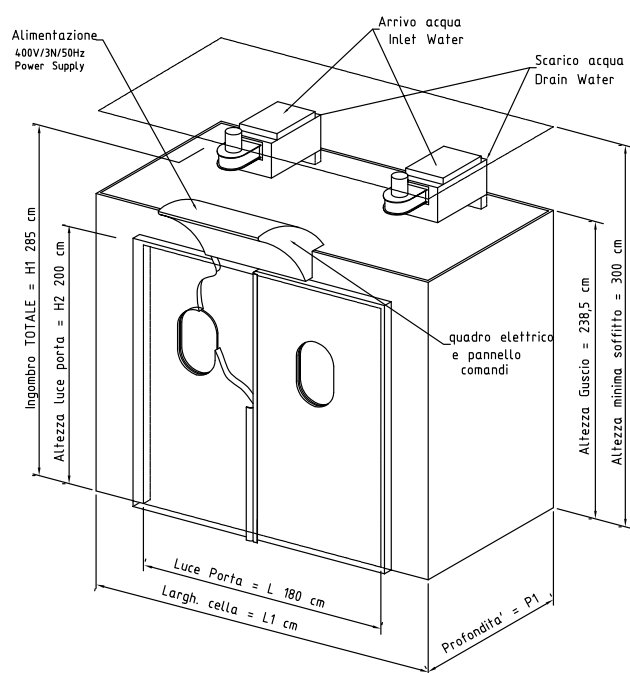
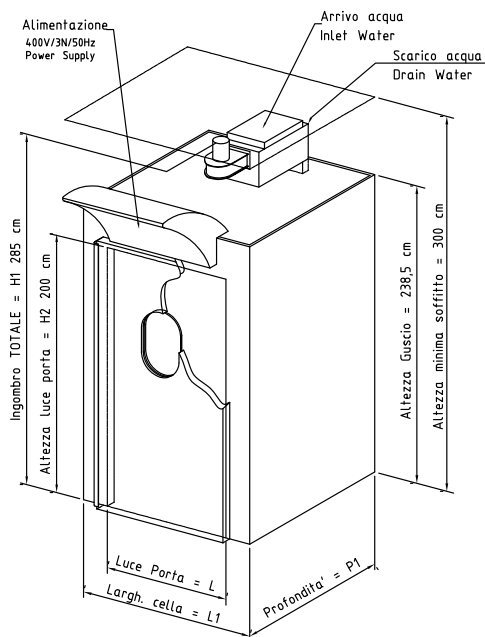
PANNELLO DI CONTROLLO

Pannello a microprocessore posizionato sopra porta.
Programmi manuali.
Regolazione della temperatura e dell'umidità relativa.
Sensori elettronici di temperatura e umidità.

CONTROL PANEL

*Microprocessor control panel positioned over the door.
Manual programs.
Temperature and relative humidity setting.
Temperature and humidity electronic sensors.*





		CL 094	CL 134	CL 174	CL 214
Larghezza esterna L / External width	mm	940	1340	1740	2140
Profondità esterna P / External length	mm	1140 ÷ 5540	940 ÷ 4540	940 ÷ 4140	940 ÷ 3740
Altezza esterna / External height	mm	2385	2385	2385	2385
Larghezza utile / Useable width	mm	700 ÷ 720	950	1400	1800
Profondità utile / Useable length	mm	900 ÷ 5350	750 ÷ 4350	750 ÷ 3950	750 ÷ 3550
Altezza utile / Useable height	mm	2000	2000	2000	2000
Porte / Doors	n°	1	1	2	2
Luce porta / Door clearance	mm	720	950	1400	1800
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	70	70	70
Carrelli / Trolleys 40x60	n°	2 ÷ 11	2 ÷ 12	2 ÷ 16	3 ÷ 15
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1 ÷ 6	1 ÷ 6	1 ÷ 8	2 ÷ 10
Temperatura / Temperature	°C	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42
Umidità relativa / Relative humidity	%	60 ÷ 99	60 ÷ 99	60 ÷ 99	60 ÷ 99
Potenza / Power	kW	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Porta singola supplementare a tunnel
 Doppia porta supplementare a tunnel
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Pavimento
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Additional tunnel single door
 Additional tunnel double door
 Stainless steel 304 external finish
 Floor
 Special frequency and/or power supply



Celle di fermalievitazione

Provers

CLE



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici provvisti di guarnizioni, iniettati di schiuma poliuretanica ad alta densità senza CFC, uniti mediante inserti in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Superficie esterna: lamiera zincata preverniciata bianca
- Superficie interna: alluminio anticorrosione
- Senza pavimento
- Batticello interno in alluminio anticorrosione
- Illuminazione interna con lampada al neon

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density polyurethane CFC free injected panels, provided with stainless steel 304 inserts for a perfect tightness*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *External finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Internal finish: anticorrosion aluminium*
- *Floorless standard models*
- *Anticorrosion aluminium internal bumper bars*
- *Neon internal lighting*

PORTA

Maniglia a leva e chiusura con meccanismo a gancio.
Oblò di ispezione in plexiglass.
Cerniere autosollevanti;
apertura di sicurezza a spinta.

DOOR

*Lever handle - Hooking closure.
Plexiglass inspection windows.
Self-lifting hinges; internal safety handle.*

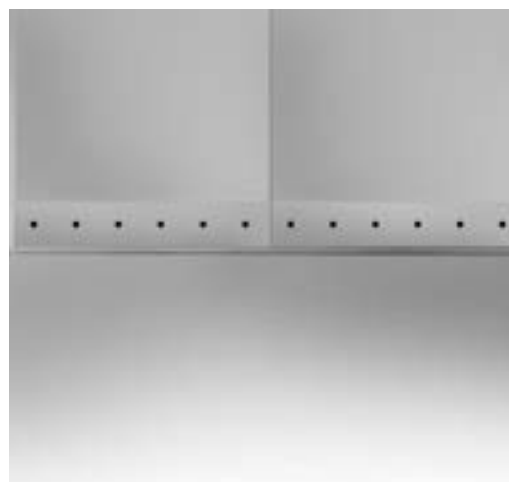


CANALI DI MANDATA

Verticali a doppia parete in acciaio inox AISI 304.
Orizzontali, su profili esterni, in alluminio anticorrosione per un'ottimale distribuzione dell'aria trattata.
Flusso dell'aria monodirezionale

SUPPLY DUCTS

*Stainless steel 304 vertical double-wall ducts.
Anticorrosion aluminium horizontal ducts, on external profiles, to guarantee an optimum treated air distribution.
Unidirectional air flow*



UNITÀ DI RISCALDAMENTO, UMIDIFICAZIONE

Umidificatore realizzato in acciaio inox AISI 304, dotato di chiocciola con girante, generatore aria calda e vapore suddivisi in due scomparti indipendenti per facilitare la manutenzione.

HEATING UNIT - HUMIDIFICATION

Stainless steel 304 humidifier equipped with impeller and scroll, hot air and steam generators positioned into two autonomous compartments for ease of maintenance.



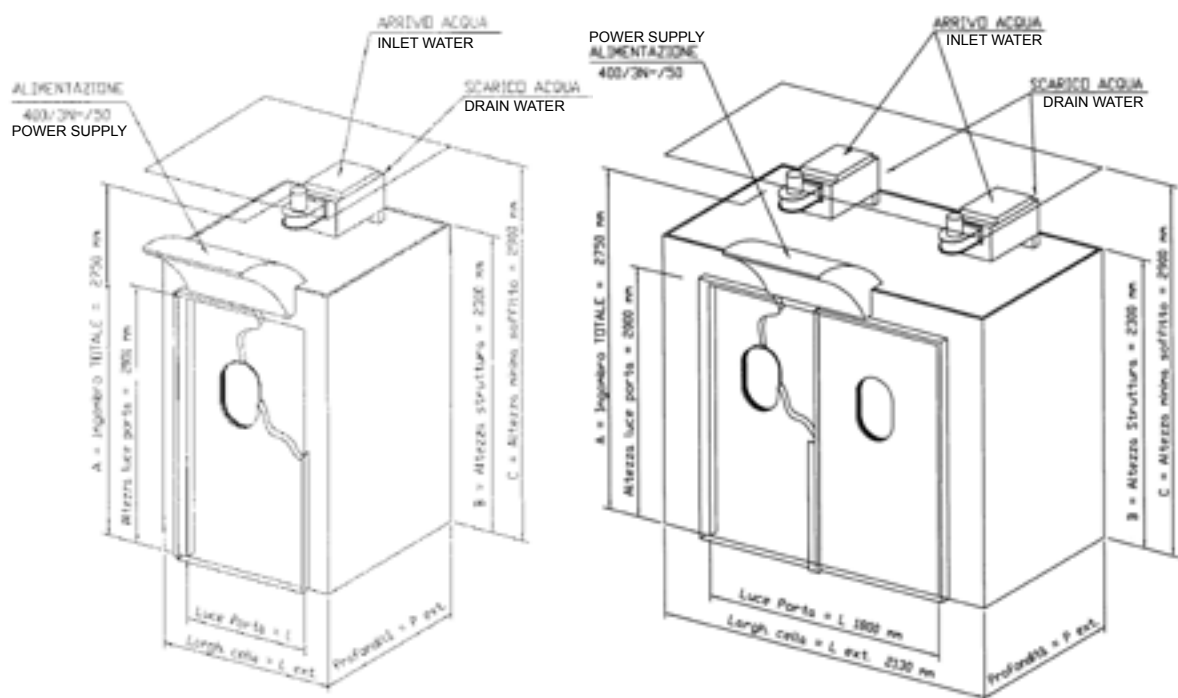
PANNELLO DI CONTROLLO

Pannello a microprocessore posizionato sopra porta.
Programmi manuali.
Regolazione della temperatura e dell'umidità relativa.
Sensori elettronici di temperatura e umidità.

CONTROL PANEL

*Microprocessor control panel positioned over the door.
Manual programs.
Temperature and relative humidity setting.
Temperature and humidity electronic sensors.*





		CLE 098	CLE 118	CLE 170	CLE 200
Larghezza esterna L / External width	mm	980	1180	1700	2000
Profondità esterna P / External length	mm	1100 ÷ 5400	900 ÷ 4400	900 ÷ 4000	900 ÷ 3700
Altezza esterna / External height	mm	2300	2300	2300	2300
Larghezza utile / Useable width	mm	750	950	1470	1770
Profondità utile / Useable length	mm	980 ÷ 5280	780 ÷ 4280	770 ÷ 3880	770 ÷ 3580
Altezza utile / Useable height	mm	2000	2000	2000	2000
Porte / Doors	n°	1	1	2	2
Luce porta / Door clearance	mm	750	950	1470	1770
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	40	40	40	40
Carrelli / Trolleys 40x60	n°	2 ÷ 11	2 ÷ 12	3 ÷ 18	3 ÷ 15
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1 ÷ 6	1 ÷ 6	1 ÷ 8	2 ÷ 10
Temperatura / Temperature	°C	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42	+20 ÷ +42
Umidità relativa / Relative humidity	%	60 ÷ 99	60 ÷ 99	60 ÷ 99	60 ÷ 99
Potenza / Power	kW	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5	6,1 - 12,5
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Porta singola supplementare a tunnel
 Porta doppia supplementare a tunnel
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Pavimento
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Additional tunnel single door
 Additional tunnel double door
 Stainless steel 304 external finish
 Floor
 Special frequency and/or power supply

Unità di umidificazione e riscaldamento indipendente

Independent humidification and heating unit

DAT-TECH



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Il gruppo DAT-TECH viene posizionato all'interno della cella generalmente appoggiato in fondo alla stessa e fissato alla parete per mezzo di viti. Deve venire allacciato all'impianto idrico e collegato elettricamente alla centralina elettrica.

Gli ingombri di massima del gruppo sono mm. 1900x550x180, costruito completamente in acciaio inox Aisi 304 è di facile montaggio, e manutenzione.

E' sufficiente infatti rimuovere le protezioni frontali per operare le eventuali sostituzioni delle parti da cambiare. La produzione del vapore e del calore avvengono completamente all'interno della cella e questo riduce ovviamente i consumi di energia elettrica in quanto le dispersioni sono minime. Funziona a corrente 220/380 volt (trifase) a 50/60 hz e ha un assorbimento di potenza di 6 kw.

La facilità di installazione rende il gruppo DAT-TECH particolarmente indicato qualora si abbia la necessità di riscaldare ambienti già esistenti. Il nuovo disegno facilita le operazioni di pulizia, manutenzione e regolazione. La griglia inferiore permette di orientare il flusso dell'aria in funzione delle esigenze e della conformazione dell'ambiente da trattare.

L'otturatore in aspirazione permette di gestire la portata d'aria senza compromettere il buon funzionamento dei ventilatori.

Il coperchio anteriore si smonta senza l'ausilio di utensili e permette di controllare e pulire la canalizzazione di mandata e la vasca di vaporizzazione.

Ogni gruppo DAT-TECH permette di condizionare circa 10/12 mc. di ambiente e garantisce un'ottima stabilità delle condizioni ambientali create (è possibile impostare la soglia d'intervento del controllore elettronico).

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

The DAT-TECH unit is positioned inside the cell, generally resting on the bottom of the cell and fixed to the wall by means of screws. It must be connected to the water system and electrically connected to the electrical control unit.

The overall dimensions of the unit are 1900x550x180 mm. It is completely built in Aisi 304 stainless steel and is easy to assemble and maintain.

In fact it is sufficient to remove the frontal protections to operate the eventual replacements of the parts to change. The production of steam and heat take place completely inside the cell and this obviously reduces the consumption of electricity as the dispersions are minimal. It works with 220/380 volt current (three-phase) at 50/60 Hz and has a power absorption of 6 kw.

The ease of installation makes the group DAT-TECH particularly suitable if you need to heat existing environments. The new design facilitates cleaning, maintenance and adjustment operations. The lower grille allows you to direct the flow of air according to the needs and conformation of the environment to be treated.

The inlet shutter allows to manage the air flow without compromising the good functioning of the fans.

The front cover can be disassembled without the use of tools and allows the control and cleaning of the delivery ducting and the vaporization tank.

Each DAT-TECH group allows to condition about 10/12 cubic meters of environment and guarantees an excellent stability of the environmental conditions created (it is possible to set the intervention threshold of the electronic controller).

PANNELLO DI CONTROLLO

Elettronico con tre display e logica a microprocessore multilingue. Impostazione dei parametri e dei programmi molto semplice ed intuitivo. La sonda di temperatura è di tipo KTY mentre la sonda di umidità è di tipo a microprocessore con uscita in corrente (4÷20mA) con trasduttore in tecnopolimero su vetro. L'uniformità delle condizioni climatiche interne, durante i periodi di raggiungimento dei set point, è garantita dal funzionamento dei ventilatori.

Attivazione dei carichi di riscaldamento di tipo intelligente con possibilità di discriminare il funzionamento dei carichi di riscaldamento e di vaporizzazione in contemporanea oppure dando la precedenza al primo riscaldamento. Ciò permette di limitare indesiderati fenomeni di condensa sulle pareti interne. Otto timers di lievitazione ed un orologio settimanale permettono di programmare l'accensione automatica della cella giorno per giorno oppure settimanalmente.

UNITÀ DI RISCALDAMENTO E VAPORIZZAZIONE

Eseguite con scocca in acciaio inox AISI 304 con finitura SB.

Doppio isolamento in lama d'aria tra scambiatore di calore e vano cella per evitare fenomeni di eccessivo riscaldamento della scocca.

RISCALDAMENTO

tramite resistenze in acciaio inox AISI 304 con terminali vulcanizzati e cavi in gomma-silicone annegate nello scambiatore di evaporazione. Potenza specifica di riscaldamento inferiore a 7,0 W/cm². Potenza totale in riscaldamento pari a 3000 W. L'attivazione delle resistenze di riscaldamento viene gestita da microprocessore. In caso di eccessivo riscaldamento, un termostato di sicurezza di tipo a pastiglia con inserzione automatica in bassa tensione (24Vac) interviene isolando l'impianto di riscaldamento fino a quando la temperatura dello scambiatore non scende a valori inferiori a 55°C.

CONTROL PANEL

Electronic with three displays and multilingual microprocessor logic. Very simple and intuitive setting of parameters and programs. The temperature probe is KTY type while the humidity probe is microprocessor type with current output (4÷20mA) with technopolymer transducer on glass. The uniformity of the internal climatic conditions, during the periods when the set points are reached, is guaranteed by the operation of the fans.

Intelligent heating load activation with the possibility of discriminating the operation of heating and steaming loads at the same time or giving priority to the first heating. This allows to limit undesired condensation phenomena on the internal walls. Eight leavening timers and a weekly clock allow to program the automatic ignition of the cell day by day or weekly.

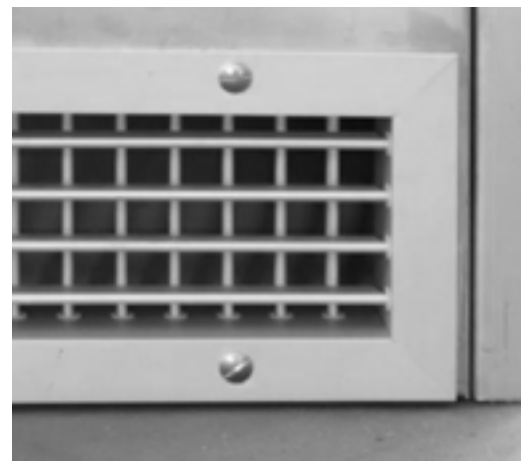
HEATING AND STEAMING UNITS

Manufactured with AISI 304 stainless steel body with SB finish.

Double insulation in air blade between heat exchanger and cell compartment to avoid phenomena of excessive heating of the body.

HEATING

by means of AISI 304 stainless steel resistances with vulcanized terminals and silicone-rubber cables embedded in the evaporation exchanger. Specific heating power less than 7.0 W/cm². Total heating power equal to 3000 W. The activation of the heating resistors is managed by microprocessor. In case of excessive heating, a safety thermostat with automatic insertion in low voltage (24Vac) intervenes isolating the heating system until the temperature of the exchanger does not fall below 55°C.



VENTILAZIONE

a bassa prevalenza con 2 motori assiali prementi in lega di alluminio verniciata a polveri epossidiche. Aspirazione fuori prodotto con scambio a doppia circolazione di aria. L'aria trattata non viene a diretto contatto con il prodotto ma viene pre-miscelata sfruttando un flusso d'aria laminato e l'effetto Venturi. La velocità di rotazione dei ventilatori viene gestita da microprocessore.

VENTILATION

Low head ventilation with 2 axial motors in epoxy powder coated aluminium alloy. Suction out of the product with double air circulation exchange. The treated air is not in direct contact with the product but is pre-mixed using a laminated air flow and the Venturi effect. The rotation speed of the fans is managed by microprocessor.

FERMABIGA

Biga Conditioning

Armadi e tavoli fermabiga

Biga Conditioning

Cabinets and Counters

AR FB - TV FB



TV FB



AR FB

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto (AR FB), in vano tecnico (TV FB)
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

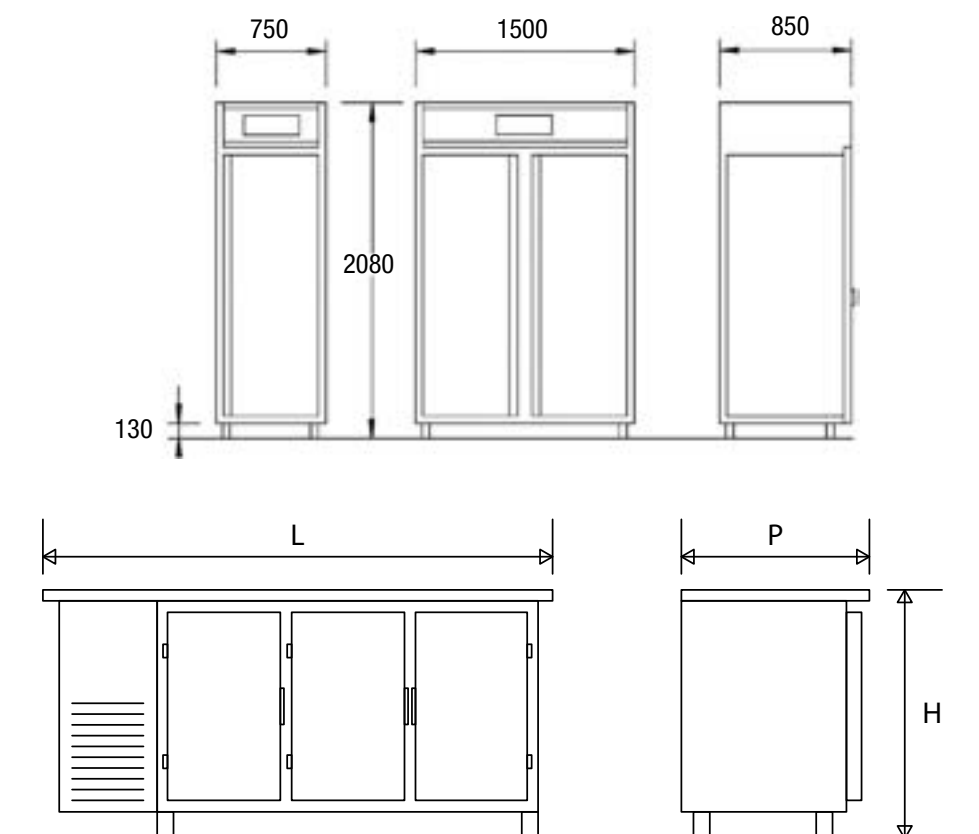
- Touch screen 5" posizionato sopra porta (AR FB), su vano tecnico (TV FB)
- Ciclo di fermabiga automatico senza controllo umidità

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Electric defrost
- Condensing unit positioned on the ceiling (AR FB), in technical compartment (TV FB)
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- Touch screen 5" positioned over the door AR FB), on technical compartment (TV FB)
- Automatic biga conditioning cycles, without humidity control



		AR FB 1P	AR FB 2P	TV FB 3P	TV FB 4P
Larghezza esterna / External width	mm	750	1500	1980	2510
Profondità esterna / External length	mm	850	850	750	750
Altezza esterna / External height	mm	2080	2080	850	850
Con alzatina / With splashback	mm	-	-	950	950
Porte / Doors	n°	1	2	3	4
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	60	60	50	50
Griglie plastificate / Plastic-coated wire grille	n°	4	8	3	4
Marne / Dough troughs	n°	4	8	6	8
Biga / Starter dough	Kg	100	200	150	200
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	4	8	3	4
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	0,5	0,7	0,9	0,9
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

OPTIONAL

Cesta per biga

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Dough trough

Special frequency and/or power supply

Celle fermabiga per carrelli

Biga Conditioning Rooms suitable for Trolleys

AF - FB



AF



FB

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, uniti mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- **Modello AF:** superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- **Modello FB:** superficie interna in lamiera zincata preverniciata bianca, superficie esterna lamiera zincata plastificata grigia similinox
- Batticarrello interno in alluminio
- Pavimento rivestito in resina fenolica antiscivolo e anticondensa
- Porta dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Maniglia interna di sicurezza
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra cella
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico

PANNELLO DI CONTROLLO

- Touch screen 5" posizionato sopra porta (AF), sulla porta (FB)
- Ciclo di fermabiga automatico

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

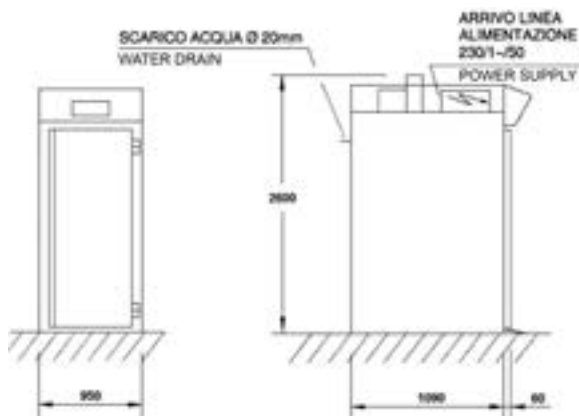
- High density polyurethane CFC free injected panels, provided with seals and connecting eccentric hooks for a perfect tightness
- **AF Model** - Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal
- **FB Model** - Internal finish: white pre-painted galvanized sheet metal. External finish: grey plastic-coated steel plate galvanized sheet metal
- Aluminium internal bumper bars
- Floor covered with non slip and anti-condensation phenolic resin
- Door equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Internal safety handle
- Electric defrost
- Condensing unit positioned on the ceiling
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor

CONTROL PANEL

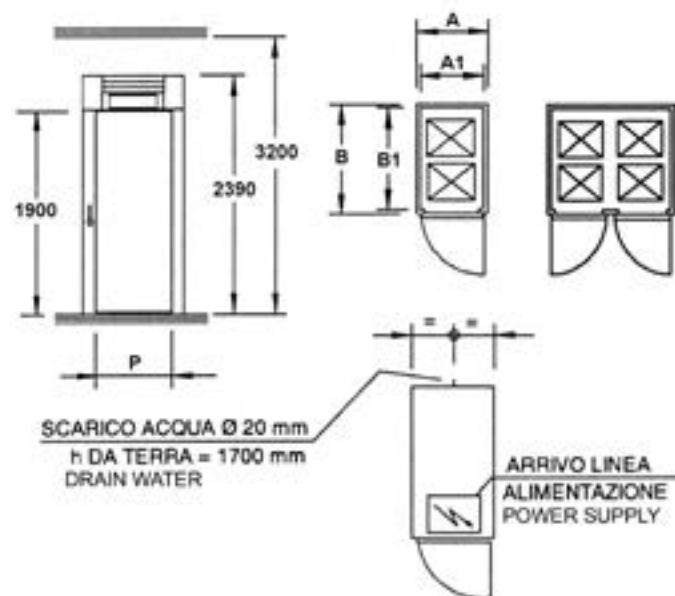
- Touch screen 5" positioned over the door (AF), on the door (FB)
- Automatic biga conditioning cycles

AF 00021

per carrello H=1680 mm
for trolley H=1680 mm

**CELLE FERMABIGA FB**

DOUGH CONDITIONING CHAMBERS FB



		AF 00021	FB 117177	FB 157177	FB 217177	FB 217237	FB 217277
Larghezza esterna / External width	mm	950	1170	1570	2170	2170	2170
Profondità esterna / External length	mm	1090	1770	1770	1770	2370	2770
Altezza esterna / External height	mm	2600	2390	2390	2390	2390	2390
Larghezza utile / Useable width	mm	740	800	1120	1720	1720	1720
Profondità utile / Useable length	mm	930	1580	1580	1580	2180	2580
Altezza utile / Useable height	mm	1710	1900	1900	1900	1900	1900
Porte / Doors	n°	1	1	1	2	2	2
Luce porta Door clearance	mm	770 (740)	800	1120	800	800	800
Spessore pannelli Panels thickness	mm	70	70	70	70	70	70
Spessore pavimento Floor thickness	mm	10	38	38	38	38	38
Carrelli / Trolleys 480x710	n°	2	3	4	6	8	10
Marne / Dough troughs	n°	8	12	16	24	32	40
Biga / Starter dough	kg	200	300	400	600	800	1000
Temperatura / Temperature	°C	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35	+5 ÷ +35
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	1,3	2	2	3,8	3,8	3,8
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Cesta per biga
Carrello in acciaio inox AISI 304 per 4 marne
Gruppo motocondensante remoto 10 metri
Supporto per Unità motocondensante esterna (FB)
Finitura interna acciaio inox AISI 304
Finitura esterna acciaio inox AISI 304
Porta supplementare a tunnel (FB)
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Dough trough
Stainless steel 304 trolley (4 dough troughs capacity)
10 m remote condensing unit
Support for external condensing unit (FB)
Stainless steel 304 internal finish
Stainless steel 304 external finish
Additional tunnel single door (FB)
Special frequency and/or power supply

ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Blast Chilling and Deep Freezing

Per abbattimento della temperatura si intende il raffreddamento rapido di un prodotto secondo due modalità:

- Abbattimento positivo: da $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto in circa 90 minuti
- Abbattimento negativo o surgelazione: da $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C al cuore del prodotto in circa 240 minuti

L'abbattimento positivo consente di "attraversare" velocemente la zona della temperatura ad alta proliferazione batterica: da $+60^{\circ}\text{C}$ a $+5^{\circ}\text{C}$, in modo da conservare il prodotto in frigorifero a $+5^{\circ}\text{C}$ per qualche giorno.

Rapid chilling allows a product to be cooled down in a very short time. It takes place in two different ways:

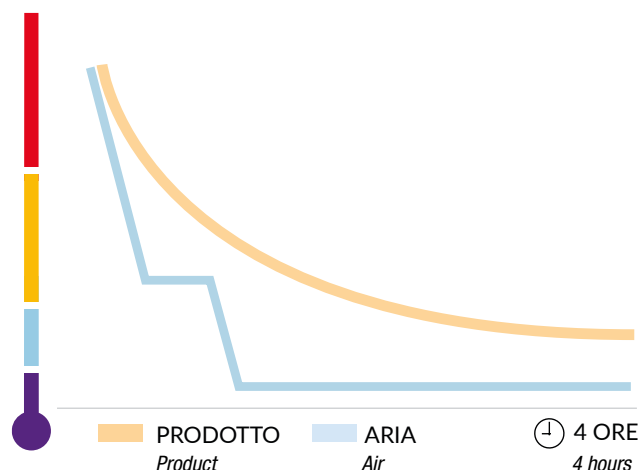
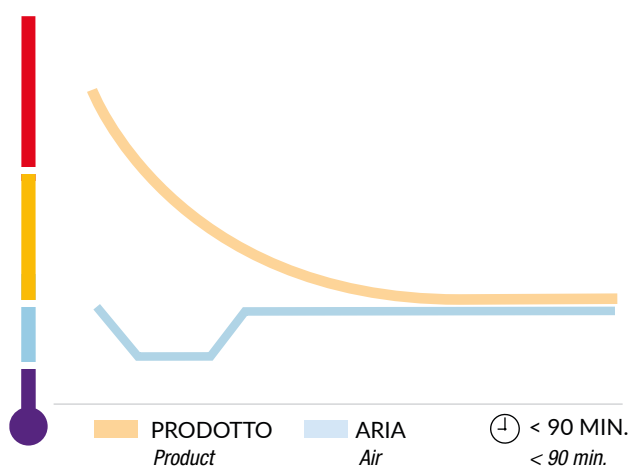
- *Positive blast chilling: from $+90^{\circ}\text{C}$ to $+3^{\circ}\text{C}$ to the core in approximately 90 minutes*
- *Negative blast chilling or deep freezing: from $+90^{\circ}\text{C}$ to -18°C to the core in approximately 240 minutes*

The use of positive blast chilling allows to get through the temperature range with high bacteria proliferation in a very short time (from $+60^{\circ}\text{C}$ to $+5^{\circ}\text{C}$).

The product can be stored in the fridge at $+5^{\circ}\text{C}$ for a few days.

L'abbattimento negativo o surgelazione, oltre a limitare la proliferazione batterica permette la conservazione del cibo per lungo tempo (settimane o mesi) senza effetti negativi sulle qualità organolettiche, in quanto l'abbassamento rapido della temperatura impedisce il formarsi all'interno del prodotto di macrocristalli d'acqua, mantenendolo pertanto integro nella sua consistenza, dopo la fase di scongelamento o rinvenimento.

Negative blast chilling or deep freezing reduces bacteria proliferation; food can be stored in the fridge for a long time (weeks or months), with no negative consequences on organoleptic properties. As a matter of fact, when temperature is quickly cooled down, no water macro-crystals will be produced in the food structure. Moreover, food consistency will remain intact also after thawing or regeneration.



La tecnica dell'abbattimento positivo viene utilizzata in panificazione, la tecnica della surgelazione viene generalmente applicata alle paste crude e precotte, sia in panificazione che nella viennoiserie e in pasticceria.

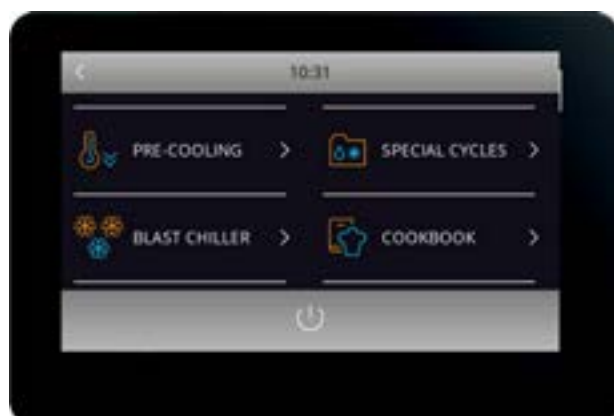
Generally, positive blast chilling is used in bakery sector, while deep freezing is used for raw and pre-baked doughs, both in bakery and pastry (or viennoiserie).



PANNELLI DI CONTROLLO

Control Panels

TOUCH SCREEN 7"



- Display 7"
- 4 programmi di abbattimento: soft, hard, sonda al cuore, a tempo
- 4 programmi di surgelazione: soft, hard, sonda al cuore, a tempo
- Programmi personalizzabili

- *Display 7"*
- *4 blast chilling programs: soft, hard, core probe, timer*
- *4 deep freezing programs: soft, hard, core probe, timer*
- *Customizable programs*

Abbattitori

Blast Chillers

AB



AB 05T

AB 10T

AB 15T

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata in vano tecnico
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico (AB 05T - AB 10T), semiermetico (AB 15T)
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

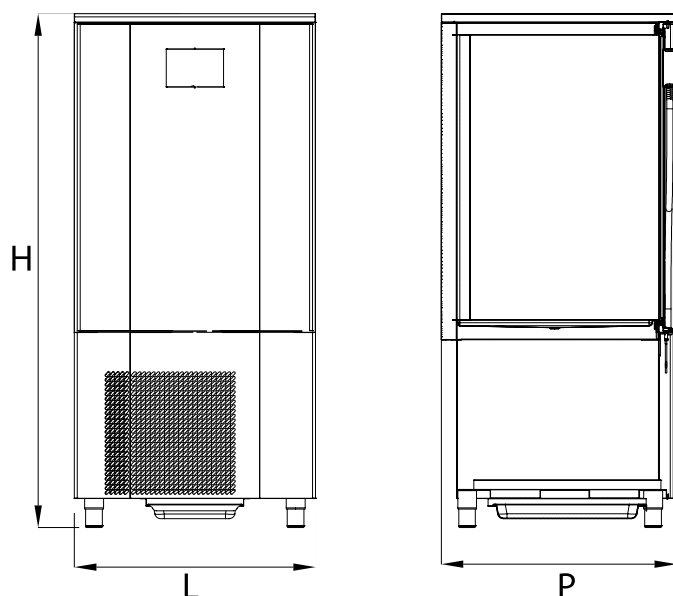
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Temperature core probe
- Hot gas defrost
- Condensing unit positioned in technical compartment
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor (AB 05T - AB 10T), semi hermetic compressor (AB 15T)
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned on the door



		AB 05T	AB 10T	AB 15T
Larghezza esterna L / External width	mm	820	820	820
Profondità esterna P / External length	mm	700	800	800
Altezza esterna H / External height	mm	900	1750	1950
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	60	60	60
Teglie / Trays 40x60	mm	5	10	15
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	5	10	15
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	20	35	67
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min	kg	14	26	53
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	1,2	2,3	2,9
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Stampante per report HACCP
Lampada UV
Kit ruote
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

HACCP report printer
UV lamp
Castors in lieu of legs
Special frequency and/or power supply

Abbattitori *Blast Chillers*

AR AB - AR AB BT



AR AB



AR AB BT

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m (AR AB), sopra soffitto (AR AB BT)
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio (AR AB), ermetico (AR AB BT)
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

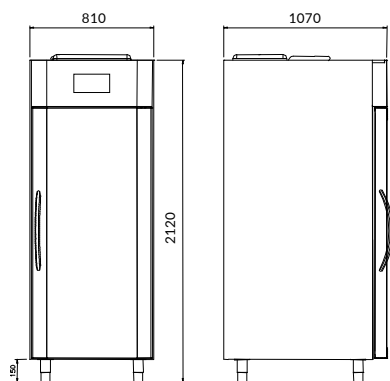
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sopra porta (AR AB)
- 1 display con LCD grafico PGD1 + 1 termoregolatore a microprocessore posizionati sopra porta (AR AB BT)

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

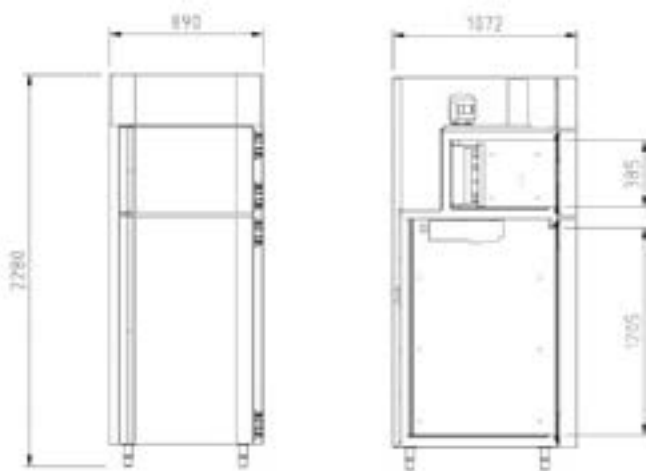
- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Temperature core probe
- Electric defrost
- 10 m remote condensing unit (AR AB), positioned on the ceiling (AR AB BT)
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor (AR AB), hermetic compressor (AR AB BT)
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned over the door (AR AB)
- 1 PGD1 graphics LCD display + 1 microprocessor temperature controller positioned over the door (AR AB BT)



AR AB



AR AB BT

		AR AB 1P 6080	AR AB BT 2P 6080
Larghezza esterna / External width	mm	810	890
Profondità esterna / External length	mm	1070	1072
Altezza esterna / External height	mm	2120	2280
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	100
Porte / Doors	n°	1	2
Teglie vano abbattimento / Blast chiller trays	n°	28x4060 14x6080	5x4060 -
Teglie vano conservazione / Storage compartment trays	n°	- -	28x4060 14x6080
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	14	19
Passo guida / Pass-through	mm	70	70
Temperatura abbattitore / Blast chiller temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Temperatura vano conserv. / Storage compartment temperature	°C	-	-20
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	75	20
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min.	kg	60	14
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	4	1,9
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	230/1/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Stampante per report HACCP

Lampada UV

Kit ruote

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri (AR AB)

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

HACCP report printer

UV lamp

Castors in lieu of legs

5 to 10 m remote condensing unit (AR AB)

Special frequency and/or power supply

Abbattitore

Blast Chiller

USE 20T



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

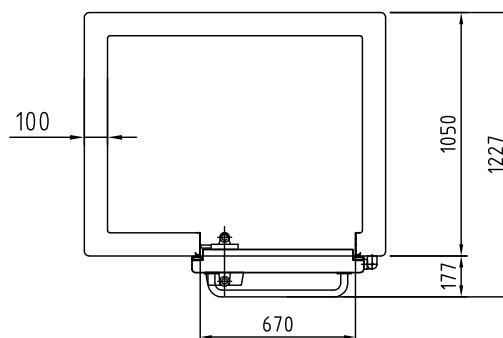
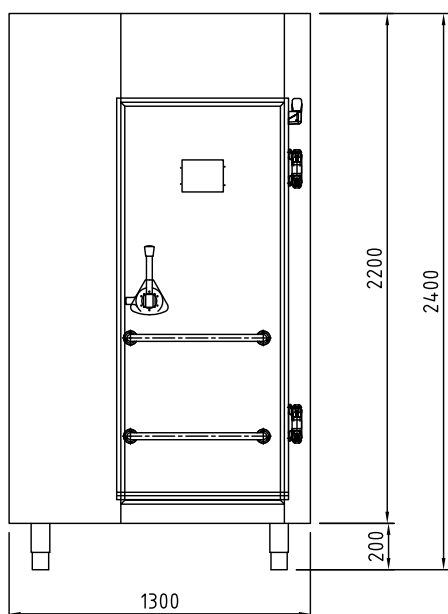
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals
- Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Temperature core probe
- Hot gas defrost
- 10 m remote condensing unit
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned on the door



		USE 20
Larghezza esterna / External width	mm	1300
Profondità esterna / External length	mm	1050
Altezza esterna / External height	mm	2400
Porte / Doors	n°	1
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	100
Teglie / Trays 40x60	n°	40
Teglie / Trays 60x80	n°	20
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	20
Passo guida / Pass-through	mm	70
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 60 min.	kg	90
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 120 min.	kg	90
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A
Potenza / Power	kW	5,6
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

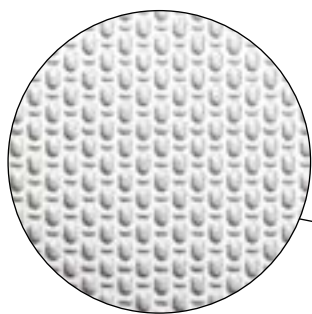
OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
 Finitura interna acciaio inox AISI 304
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

*5 to 10 m remote condensing unit
 Stainless steel 304 internal finish
 Stainless steel 304 external finish
 Special frequency and/or power supply*

Abbattitore Blast Chiller USECOMPACT



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna in acciaio inox AISI 304
- Superficie esterna in acciaio inox AISI 304 goffrato antigraffio
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti,
- Maniglia interna di sicurezza
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio

PANNELLO DI CONTROLLO

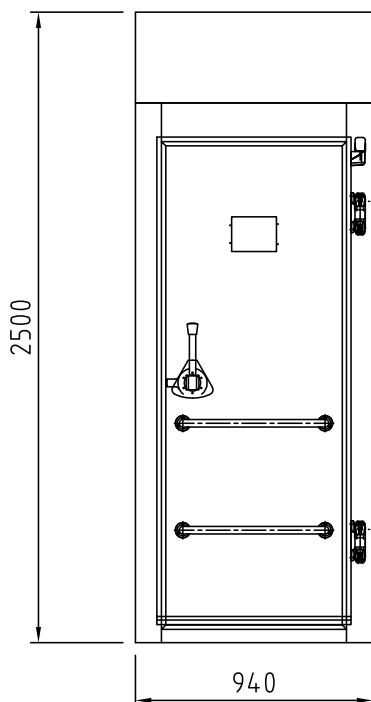
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

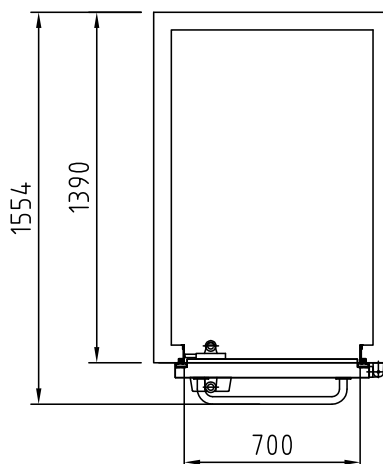
- High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals
- Stainless steel 304 internal finish
- Scratch resistant textured stainless steel 304 external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Stainless steel 304 internal bumper bars
- Stainless steel 304 external bumper bars
- Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Internal safety handle
- Floor covered with durable and non slip phenolic resin
- Stainless steel 304 access ramp
- Temperature core probe
- Hot gas defrost
- Condensing unit positioned on the ceiling
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned on the door



* H=2900 Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
condensing unit positioned over the machine



		USECOMPACT
Larghezza esterna / External width	mm	940
Profondità esterna / External length	mm	1390
Altezza esterna / External height	mm	2500 (2900*)
Larghezza utile / Useable width	mm	700
Profondità utile / Useable length	mm	870
Altezza utile / Useable height	mm	1900
Porte / Doors	n°	1
Luce porta / Door clearance	mm	700
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	70
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	110
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min.	kg	95
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A
Potenza / Power	kW	4,5
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

5 to 10 m remote condensing unit
Special frequency and/or power supply

Abbattitore / Surgelatore

Blast Chiller / Shock Freezer

USECO



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretana senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Maniglia interna di sicurezza
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio

PANNELLO DI CONTROLLO

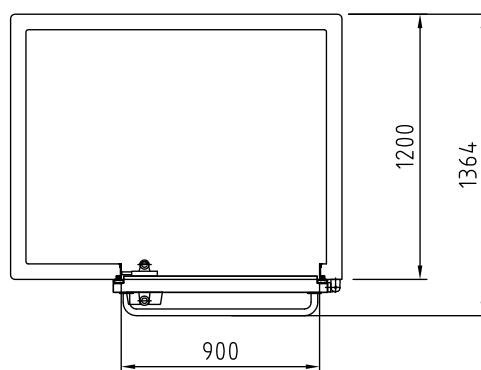
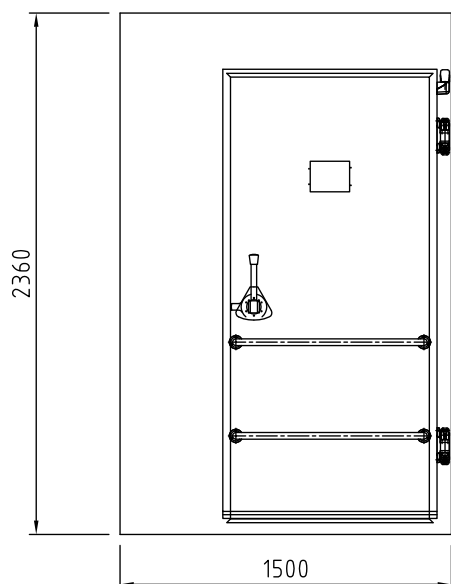
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals
- Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Stainless steel 304 internal bumper bars
- Stainless steel 304 external bumper bars
- Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Internal safety handle
- Floor covered with durable and non slip phenolic resin
- Stainless steel 304 access ramp
- Temperature core probe
- Hot gas defrost
- 10 m remote condensing unit
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned on the door



USECO 1801

		USECO 1801	USECO 2000
Larghezza esterna / External width	mm	1500	1500
Profondità esterna / External length	mm	1200	2000
Altezza esterna / External height	mm	2360	2360
Larghezza utile / Useable width	mm	900	900
Profondità utile / Useable length	mm	1020	1800
Altezza utile / Useable height	mm	1980	1980
Porte / Doors	n°	1	1
Luce porta / Door clearance	mm	900	900
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	70
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	70	70
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1	2
Carrelli / Trolleys 80x100	n°	1	1
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 60 min.	kg	90	180
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 120 min.	kg	90	180
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	8,9	18,7
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
Porta aggiuntiva a tunnel + rampa di accesso
Finitura interna acciaio inox AISI 304
Finitura esterna acciaio inox AISI 304
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

*5 to 10 m remote condensing unit
Additional tunnel door + access ramp
Stainless steel 304 internal finish
Stainless steel 304 external finish
Special frequency and/or power supply*

CONSERVAZIONE

Storage

Armadi di conservazione
Storage Refrigerated Cabinets

AR TN - AR TNUR



AR TN



AR TNUR

Con controllo dell'umidità relativa
With relative humidity control

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico (TNUR), a gas caldo (TN)
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

- Termoregolatore a microprocessore posizionato sopra porta (AR TN)
- Touch screen 5" posizionato sopra porta (AR TNUR)

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

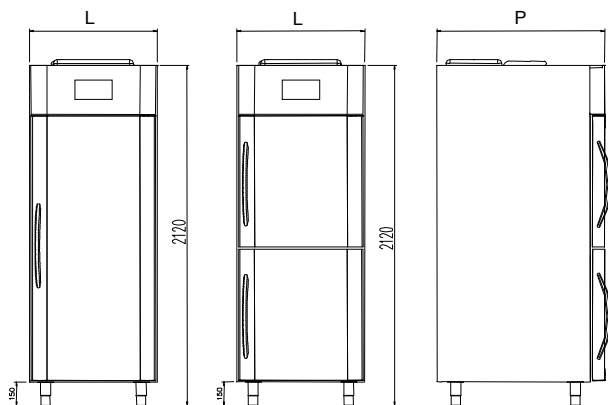
- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Electric defrost (TNUR), hot gas defrost (TN)
- Condensing unit positioned on the ceiling
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- Microprocessor temperature controller over the door (AR TN)
- Touch screen 5" positioned over the door (AR TNUR)

		AR TN 1P 6040	AR TN 1P 6080	AR TNUR 1P 6040	AR TNUR 1P 6080
Larghezza esterna L / <i>External width</i>	mm	640	810	640	810
Profondità esterna P / <i>External length</i>	mm	850	1070	850	1070
Altezza esterna H / <i>External height</i>	mm	2120	2120	2120	2120
Porte / <i>Doors</i>	n°	1	1	1	1
Spessore pannelli / <i>Panels thickness</i>	mm	70	70	70	70
Teglie / <i>Trays</i> 40x60	n°	20	40	19	38
Teglie / <i>Trays</i> 60x80	n°	-	20	-	19
Coppie guide / <i>Trayslides pairs</i>	n°	20	20	19	19
Passo guida / <i>Pass-through</i>	mm	70	70	70	70
Temperatura / <i>Temperature</i>	°C	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / <i>Power</i>	kW	0,5	0,6	0,9	1
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

		AR TN 2P 6080	AR 100 TN 2P 6080	AR TNUR 2P 6080	AR 100 TNUR 2P 6080
Larghezza esterna L / <i>External width</i>	mm	810	890	810	890
Profondità esterna P / <i>External length</i>	mm	1070	1070	1070	1070
Altezza esterna H / <i>External height</i>	mm	2120	2400	2120	2400
Porte / <i>Doors</i>	n°	2	2	2	2
Spessore pannelli / <i>Panels thickness</i>	mm	70	100	70	100
Teglie / <i>Trays</i> 40x60	n°	40	44	36	44
Teglie / <i>Trays</i> 60x80	n°	20	22	18	22
Coppie guide / <i>Trayslides pairs</i>	n°	20	22	18	22
Passo guida / <i>Pass-through</i>	mm	70	70	70	70
Temperatura / <i>Temperature</i>	°C	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / <i>Power</i>	kW	0,6	1,1	1	1,3
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50



OPTIONAL

Kit ruote

Griglia plastificata 600x400

Griglia acciaio inox AISI 304 600x400

Teglie in lamiera alluminata 400x600x20h mm

Teglie in lamiera alluminata 800x600x20h mm

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Castors in lieu of legs

Plastic-coated wire grille 600x400

Stainless steel 304 wire grille 600x400

Aluminized coating tray 400x600x20h mm

Aluminized coating tray 800x600x20h mm

Special frequency and/or power supply

Armadi di conservazione

Storage Refrigerated Cabinets

AR BT - AR BTN - AR BTNUR



**AR BT
AR BTN**



AR BTNUR

Con controllo dell'umidità relativa
With relative humidity control

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

- Termoregolatore a microprocessore posizionato sopra porta (AR BT e AR BTN)
- Touch screen 5" posizionato sopra porta (AR BTNUR)

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

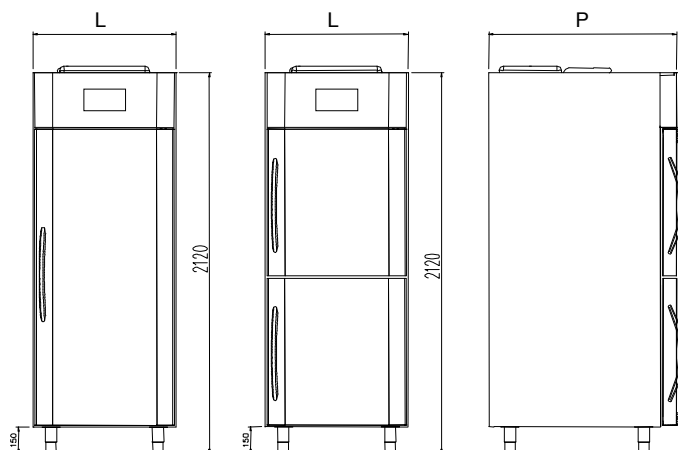
- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Electric defrost
- Condensing unit positioned on the ceiling
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- Microprocessor temperature controller over the door (AR BT and AR BTN)
- Touch screen 5" positioned over the door (AR TNUR)

		AR BT 1P 6040	AR BT 1P 6080	AR BTN 1P 6040	AR BTN 1P 6080	AR BTNUR 1P 6040	AR BTNUR 1P 6080
Larghezza esterna L / <i>External width</i>	mm	640	810	640	810	640	810
Profondità esterna P / <i>External length</i>	mm	850	1070	850	1070	850	1070
Altezza esterna H / <i>External height</i>	mm	2120	2120	2120	2120	2120	2120
Porte / <i>Doors</i>	n°	1	1	1	1	1	1
Spessore pannelli / <i>Panels thickness</i>	mm	70	70	70	70	70	70
Teglie / <i>Trays</i> 40x60	n°	19	38	19	38	19	38
Teglie / <i>Trays</i> 60x80	n°	-	19	-	19	-	19
Coppie guide / <i>Trayslides pairs</i>	n°	19	19	19	19	19	19
Passo guida / <i>Pass-through</i>	mm	70	70	70	70	70	70
Temperatura / <i>Temperature</i>	°C	-20 ÷ -15	-20 ÷ -15	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / <i>Power</i>	kW	1	1,2	1	1,2	1	1,2
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

		AR BT 2P 6080	AR 100 BT 2P 6080	AR BTN 2P 6080	AR 100 BTN 2P 6080	AR BTNUR 2P 6080	AR 100 BTNUR 2P 6080
Larghezza esterna L / <i>External width</i>	mm	810	890	810	890	810	890
Profondità esterna P / <i>External length</i>	mm	1070	1070	1070	1070	1070	1070
Altezza esterna H / <i>External height</i>	mm	2120	2400	2120	2400	2120	2400
Porte / <i>Doors</i>	n°	2	2	2	2	2	2
Spessore pannelli / <i>Panels thickness</i>	mm	70	100	70	100	70	100
Teglie / <i>Trays</i> 40x60	n°	36	44	36	44	36	44
Teglie / <i>Trays</i> 60x80	n°	18	22	18	22	18	22
Coppie guide / <i>Trayslides pairs</i>	n°	19	19	19	19	19	19
Passo guida / <i>Pass-through</i>	mm	70	70	70	70	70	70
Temperatura / <i>Temperature</i>	°C	-20 ÷ -15	-20 ÷ -15	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10	-20 ÷ +10
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / <i>Power</i>	kW	1,2	1,3	1,2	1,3	1,2	1,3
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50



OPTIONAL

Kit ruote
Griglia plastificata 600x400
Griglia acciaio inox AISI 304 600x400
Teglie in lamiera alluminata 400x600x20h mm
Teglie in lamiera alluminata 800x600x20h mm
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Castors in lieu of legs
Plastic-coated wire grille 600x400
Stainless steel 304 wire grille 600x400
Aluminized coating tray 400x600x20h mm
Aluminized coating tray 800x600x20h mm
Special frequency and/or power supply

Armadi modulari di conservazione

Modular Storage Cabinets

MC TN - MC BT



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC ad alta densità 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Porta dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto (MC TN 001/002 - MC BT 001/002)
- Unità condensante posizionata remota 10 metri (MC TN 003/004 - MC BT 003/004)
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

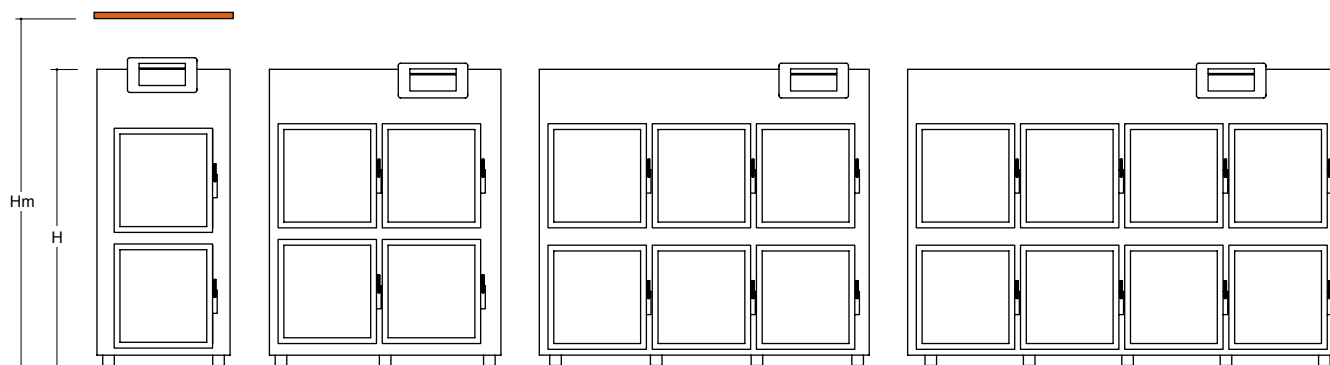
- Termoregolatore a microprocessore sopra porta
- Sensore di temperatura elettronico

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal
- Door equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Electric defrost
- Condensing unit positioned on the ceiling (MC TN 001/002 - MC BT 001/002)
- 10 m remote condensing unit (MC TN 003/004 - MC BT 003/004)
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Hermetic compressor
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- Microprocessor temperature controller over the door
- Temperature electronic sensor



		MC TN 001	MC TN 002	MC TN 003	MC TN 004
Larghezza esterna / External width	mm	1150	2000	2850	3700
Profondità esterna / External length	mm	1050	1050	1050	1050
Altezza esterna H / External height	mm	2420	2420	2420	2420
Porte / Doors	n°	2	4	6	8
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	100	100	100	100
Teglie / Trays	n°	40x4060 20x6080	80x4060 40x6080	120x4060 60x6080	160x4060 80x6080
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	20	40	60	80
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-2 ÷ +8	-2 ÷ +8	-2 ÷ +8	-2 ÷ +8
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	0,9	1,6	2	2,2
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50

		MC BT 001	MC BT 002	MC BT 003	MC BT 004
Larghezza esterna L / External width	mm	1150	2000	2850	3700
Profondità esterna P / External length	mm	1050	1050	1050	1050
Altezza esterna H / External height	mm	2420	2420	2420	2420
Porte / Doors	n°	2	4	6	8
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	100	100	100	100
Teglie / Trays	n°	40x4060 20x6080	80x4060 40x6080	120x4060 60x6080	160x4060 80x6080
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	20	40	60	80
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-15 ÷ -20	-15 ÷ -20	-15 ÷ -20	-15 ÷ -20
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	1,7	1,9	3,2	3,2
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Kit remotazione 10 m
 Unità motocondensante carenata insonorizzata
 Finitura interna acciaio inox AISI 304
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

10 m remote condensing unit
 Faired in soundproof condensing unit
 Stainless steel 304 internal finish
 Stainless steel 304 external finish
 Special frequency and/or power supply

Tavoli di conservazione

Storage Refrigerated Counters

TV TN - TV BT



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata in vano tecnico
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

- Termoregolatore a microprocessore posizionato in vano tecnico

OPTIONAL

Coppie guide per teglie
 Coppie guide per griglie
 Kit ruote
 Griglia plastificata 600x400
 Griglia acciaio inox AISI 304 600x400
 Teglie in lamiera alluminata 400x600x20h mm
 Alimentazione e/o frequenza speciali

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

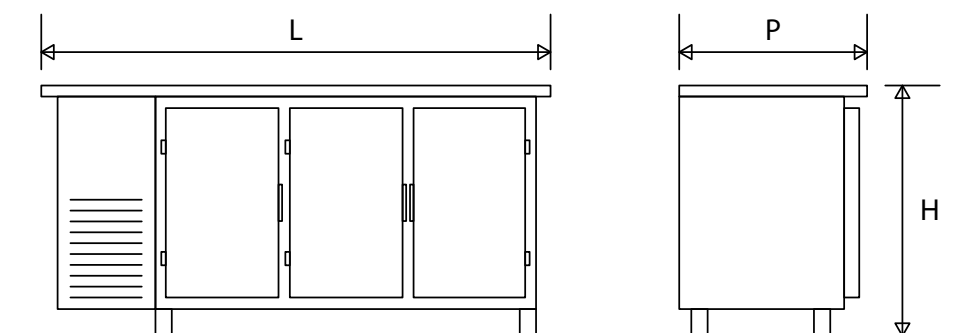
- *One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels*
- *Stainless steel 304 internal/external finish*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Door equipped with perimeter magnetic gasket*
- *Electric defrost*
- *Condensing unit positioned in technical compartment*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Hermetic compressor*
- *Trayslides pairs included in the supply*
- *Adjustable feet*

CONTROL PANEL

- *Microprocessor temperature controller positioned on technical compartment*

OPTIONS

Trayslides pair for trays
Trayslides pair for wire grille
Castors in lieu of legs
Plastic-coated wire grille 600x400
Stainless steel 304 wire grille 600x400
Aluminized coating tray 400x600x20h mm
Special frequency and/or power supply



		TV TN 2P	TV TN 2PA	TV TN 3P	TV TN 3PA	TV TN 4P	TV TN 4PA
Larghezza esterna L / External width	mm	1450	1450	1980	1980	2510	2510
Profondità esterna P / External length	mm	750	750	750	750	750	750
Altezza esterna H / External height	mm	850	850	850	850	850	850
Con alzatina / With splashback	mm	-	950	-	950	-	950
Porte / Doors	n°	2	2	3	3	4	4
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	50	50	50	50	50	50
Teglie / Trays 40x60	n°	4	4	6	6	8	8
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	4	4	6	6	8	8
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10	-2 ÷ +10
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

		TV BT 2P	TV BT 2PA	TV BT 3P	TV BT 3PA
Larghezza esterna L / External width	mm	1450	1450	1980	1980
Profondità esterna P / External length	mm	750	750	750	750
Altezza esterna H / External height	mm	850	850	850	850
Con alzatina / With splashback	mm	-	950	-	950
Porte / Doors	n°	2	2	3	3
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	50	50	50	50
Teglie / Trays 40x60	n°	4	4	6	6
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	4	4	6	6
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	-15 ÷ -25	-15 ÷ -25	-15 ÷ -25	-15 ÷ -25
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	0,65	0,65	0,82	0,82
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50

TRATTAMENTO ACQUA

Water Treatment

Refrigeratori d'acqua

Storage Water Chillers

RF

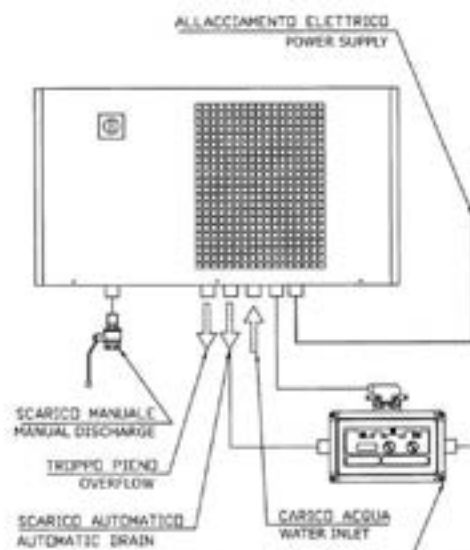
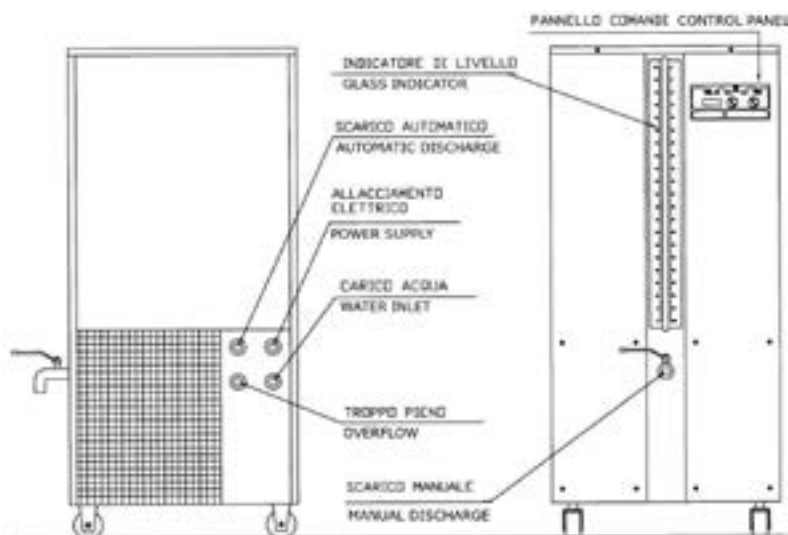


CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura in lamiera preverniciata (RF 050)
- Struttura in acciaio inox AISI 304 (altri modelli)
- Vasca in acciaio inox AISI 304
- Scarico autoclave (modelli automatici)
- Carico a ogni spillamento (RF 050), carico a ogni spillamento o al ripristino temperatura (altri modelli)
- Unità motocondensante posizionata remota 10 metri (RF 500)
- Unità motocondensante posizionata in vano tecnico (altri modelli)
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico
- Pannello di controllo con LCD grafico

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *Pre-painted sheet metal structure (RF 050)*
- *Stainless steel 304 structure (other models)*
- *Stainless steel 304 tank*
- *Autoclave draining (automatic models)*
- *Water supply at each drawing (RF 050), water supply at each drawing or at temperature restoration (other models)*
- *10 m remote condensing unit (RF 500)*
- *Condensing unit positioned in technical compartment (other models)*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Hermetic compressor*
- *Graphics LCD control panel*



		RF 050	RF 100	RF 200	RF 300	RF 500
Larghezza / <i>Width</i>	mm	1110	700	750	850	1100
Profondità / <i>Length</i>	mm	660	700	750	850	1100
Altezza / <i>Height</i>	mm	600	1360	1660	1850	1850
Capacità / <i>Capacity</i>	l	50	100	200	300	600
Capacità / <i>Capacity</i>	l/h	180	100	180	280	500
Funzionamento / <i>Operation</i>	tipo	Manuale/Automatico / <i>Manual/Automatic</i>				Automatic
Versione / <i>Version</i>	tipo	A parete <i>Wall-fixed</i>	A ruote / <i>Equipped with wheels</i>			
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A				
Potenza / <i>Power</i>	kW	1,3	0,8-1,3	1,3-1,8	1,8-2,5	5
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Coppia staffe pensili per (RF 100)

Vasca ed evaporatore a serpentina in acciaio inox AISI 316 anticorrosione

Kit scarico sequenziale per refrigeratori in batteria

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Hanging brackets pair (RF 100)

Anticorrosion stainless steel 316 tank and coil evaporator

Sequential drawing kit for battery water chillers

Special frequency and/or power supply

Dosatori miscelatori

Water Dosers Mixers

WATER MIX

WATER MIX 25 M

Interfaccia semplice e intuitiva

Display digitali visualizzazione quantità e temperatura acqua erogata

Struttura in PVC a tenuta polvere e umidità

Facilità d'installazione

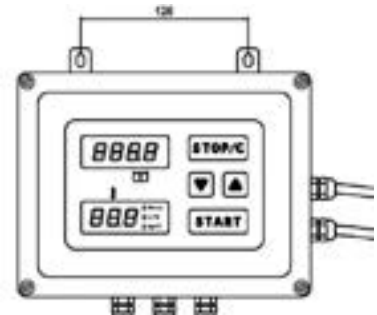
WATER MIX 25 M

Easy and intuitive interface

Digital display for reading the amount of water to be dispensed and relative temperature to be dispensed

Dust and moisture-resistant PVC structure

Easy installation



WATER MIX 35 M

Interfaccia semplice e intuitiva

Display digitali visualizzazione quantità e temperatura acqua erogata

Struttura in acciaio inox AISI 304 a tenuta polvere e umidità

Manopola regolazione temperatura

Facilità d'installazione

WATER MIX 35 M

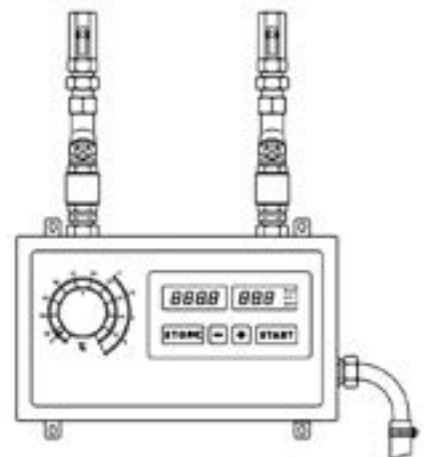
Easy and intuitive interface

Digital display for reading the amount of water to be dispensed and relative temperature

Dust and moisture-resistant stainless steel 304 structure

Temperature control knob

Easy installation



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Involucro in materiale plastico ABS o acciaio inox AISI 304
- Raccordo di alimentazione, filtro impurità a doppia rete in acciaio inox AISI 304
- Attacchi acqua 1/2"
- Sensore di temperatura elettronico
- Quadro elettrico incorporato con predisposizione comando autoclave refrigerazione
- Sistema di comando: pannello grafico centrale
- Programmi automatici e manuale

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- ABS plastic or stainless steel 304 coating
- Inlet fitting; stainless steel 304 dual net impurity filter
- 1/2" water connection
- Temperature electronic sensor
- Incorporated power electrical board; designed for refrigeration autoclave control
- Graphics control panel
- Automatic and manual programs

WATER MIX 45 M E 45 A

Tastiera digitale a membrana per impostazione quantità e temperatura acqua.

Memoria 80 ricette

Display quantità acqua erogata / Display temperatura acqua erogata

Display temperatura sonda esterna / Miscelazione e by pass automatici

Dosa e miscela acqua calda, acqua di rete, acqua refrigerata

By-pass automatico scarico acqua non in temperatura

Modello 45 M: gestione by-pass manuale

Modello 45 A: gestione by-pass automatica

Manopola regolazione temperatura

Facilità d'installazione

WATER MIX 45 M AND 45 A

Membrane keyboard for setting the amount of water to measure out,

Memory storage for 80 recipes

Display for the amount of water to be dispensed

Display for dispensed water temperature / Display for external probe temperature

Automatic mixing and by-pass / It doses and mixes warm, pipe and refrigerated water

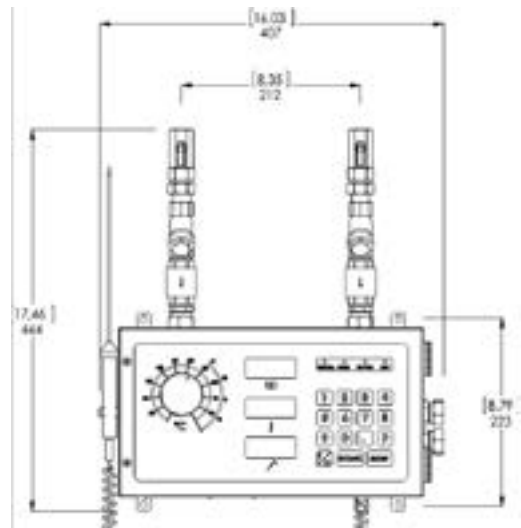
Automatic by-pass for water withdrawal at a non-set temperature

45 M Model: by-pass manual control

45 A Model: by-pass solenoid automatic control

Temperature control knob

Easy installation



WATER MIX 60 A

Completamente automatico

Touch screen a colori per l'impostazione della quantità e temperatura acqua

Memoria per 99 ricette con dosaggi singoli, doppi o multipli

Massima precisione nella regolazione e nel mantenimento della temperatura dell'acqua

Disponibile in versione a 2 o 3 ingressi d'acqua e con 1 o 2 uscite per le impastatrici

Versione 2 ingressi: dosa e miscela acqua di rete e calda oppure acqua di rete e refrigerata

Versione 3 ingressi: dosa e miscela acqua di rete, acqua calda, acqua refrigerata

WATER MIX 60 A

Fully automatic

Colour touch screen for setting the amount of water and temperature to be delivered

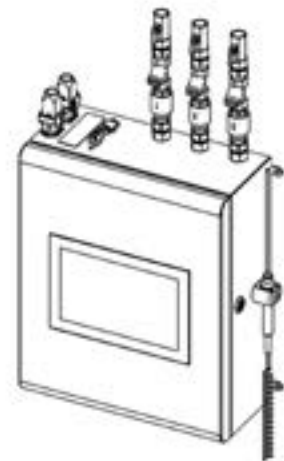
Memory storage for 99 recipes, which can be single, double or multiple

Maximum precision in regulating and in maintaining water temperature

2 or 3 water inlets and 1 or 2 mixer outlets available

2 water inlets: it doses and mixes warm and pipe water or pipe and refrigerated water

3 water inlets: it doses and mixes warm, pipe and refrigerated water



		Water Mix 25 M	Water Mix 35 M	Water Mix 45 M	Water Mix 45 A	Water Mix 60 A
Temperatura entrata acqua / Water inlet temperature	°C	65	65	65	65	65
Campo di regolazione / Setting range	°C	5 ÷ 55	2 ÷ 60	2 ÷ 60	2 ÷ 60	1 ÷ 60
Portata di acqua 1 bar 20°C Water flow rate 1 bar 20°C	l/min	15	18	18	18	22
Portata di acqua 5 bar 20°C Water flow rate 5 bar 20°C	l/min	35	40	40	40	55
Potenza / Power	kW	0,03	0,03	0,03	0,03	0,06
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50				

OPTIONAL

Kit tubo scarico per Water Mix 25 M

Kit raccordi 3 vie per Water Mix 25 M

Kit raccordi 3 vie per Water Mix 35 M

Kit raccordi 3 vie per Water Mix 45 M

Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

Drainage hose kit for Water Mix 25 M

Three-way fitting for Water Mix 25 M

Three-way fitting for Water Mix 35 M

Three-way fitting for Water Mix 45 M

Special frequency and/or power supply

SETTORE INDUSTRIALE

Industrial Sector

Surgelatore rapido

Shock Freezer

SUPRO



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretanica senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello su perimetro interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals*
- *Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Stainless steel 304 internal bumper bars*
- *Stainless steel 304 external bumper bars*
- *Floor covered with durable and non slip phenolic resin*
- *Stainless steel 304 access ramp*
- *Temperature core probe*

PORTA

Porta senza profilo in alluminio, dotata di una resistenza di riscaldamento per assicurare perfetta aderenza e maggiore durata.

Maniglia a leva esterna, dotata di serratura a chiave.

Maniglia interna in tecnopolimero per apertura di sicurezza.

Cerniere autosollevanti registrabili sui tre assi per impedire lo strisciamento sul fondo e garantire una tenuta costante nel tempo.

DOOR

Door without aluminium profile, equipped with a heating element to ensure seal perfect adhesion and durability.

External lever handle with key lock.

Techno-polymer internal handle to guarantee safety opening system.

Self-lifting hinges adjustable on three axes for a perfect adaptability, to prevent sliding and ensure long lasting service.

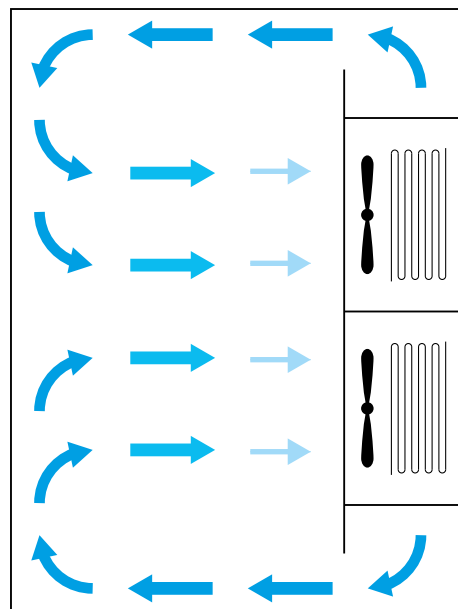


DISTRIBUZIONE ARIA

Flusso bidirezionale verticale ottenuto grazie ad evaporatori laterali di nostro sviluppo montati verticalmente, caratterizzati da ampie superfici e dalla ventilazione forzata ad alta portata e prevalenza. Ciò consente di aspirare il flusso d'aria al centro ridistribuendolo nelle zone periferiche in modo omogeneo garantendo una alta qualità di surgelazione.

AIR DISTRIBUTION

Vertical bidirectional flow produced by Gavacold design evaporators, vertically installed on sides and characterized by large finishes, high-flow and high-prevalence forced ventilation. In this way, the air flow is taken in from the centre and uniformly redistributed in peripheral zones, to guarantee a high-performance freezing.



UNITÀ MOTOCONDENSANTE

Unità motocondensante remota 10 m, kit di remotazione incluso nella fornitura.

Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria, in grado di funzionare perfettamente anche in presenza di elevate temperature ambiente.

Compressore semiermetico bistadio (escluso SUPRO 170133), autoraffreddato dal gas aspirato.

CONDENSING UNIT

Remote condensing unit supplied with 10 m remote copper and pipes kit. It is Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at very high ambient temperatures.

Suction gas-cooled two stage semi hermetic compressor (except for SUPRO 170133).





EVAPORATORE

Evaporatori formati da batterie di tubi di rame accoppiati con alettature in alluminio ad alto scambio termico e equipaggiati con ventilatori assiali Ziehl Ø 500 mm.

Sbrinamento a gas caldo.

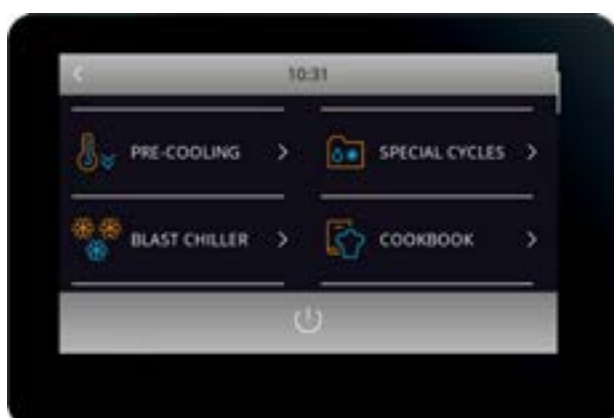
Scarico della condensa tramite bacinella in acciaio inox AISI 304, collocata sotto le batterie evaporanti, riscaldata elettricamente per evitare la formazione di ghiaccio.

EVAPORATOR

Evaporators equipped with coupled copper pipes coils with high heat exchange aluminium fins and provided with Ziehl axial fans (Ø 500 mm).

Hot gas defrost.

Stainless steel 304 condensate drain tray positioned under the evaporating coils and electrically heated to prevent ice formation.



PANNELLO DI CONTROLLO

Display a colori intuitivo di facile utilizzo con visualizzazione tasti e icone di programmazione

4 programmi di abbattimento:

Soft, Hard, Sonda al cuore, A tempo.

4 programmi di surgelazione:

Soft, Hard, Sonda al cuore, A tempo.

Programma di conservazione.

Creazione programmi personalizzabili.

Programma di sbrinamento manuale

Visualizzazione grafico sonda al cuore

Visualizzazione allarmi

Memoria allarmi

CONTROL PANEL

Intuitive and easy-to-use colour touch screen control panel

User-friendly display with setting buttons and icons

4 blast chilling programs: Soft, Hard, Core probe, Timer

4 deep freezing programs: Soft, Hard, Core probe, Timer

Storage program

Customizable programs

Manual defrost program

Core probe graphic display

Alarms display

Alarms memory

APPREZZATO IN OGNI SETTORE ALIMENTARE

Appreciated in any food sector

PIZZERIA
PIZZA

PANIFICAZIONE
BAKERY

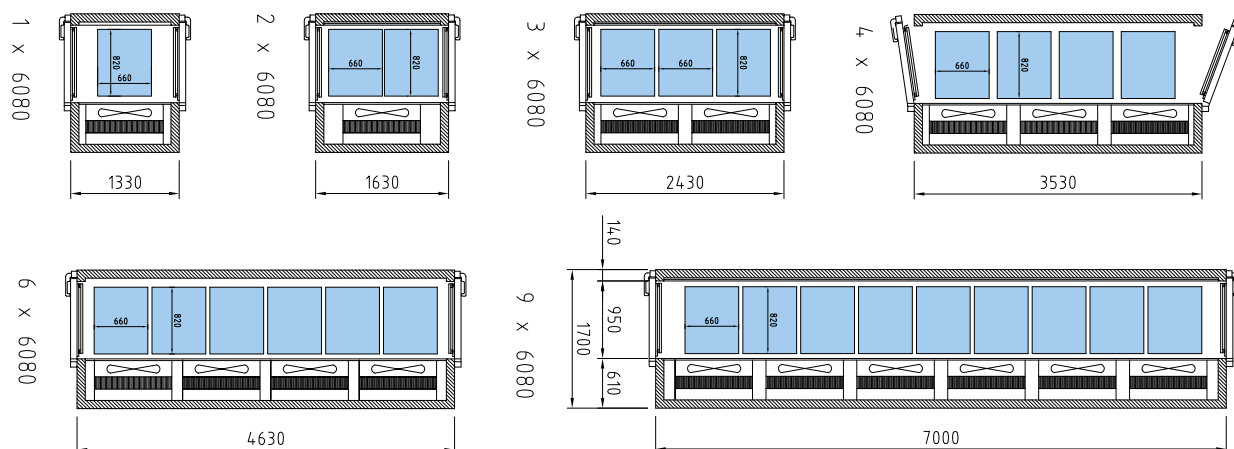
PASTICCERIA
PASTRY

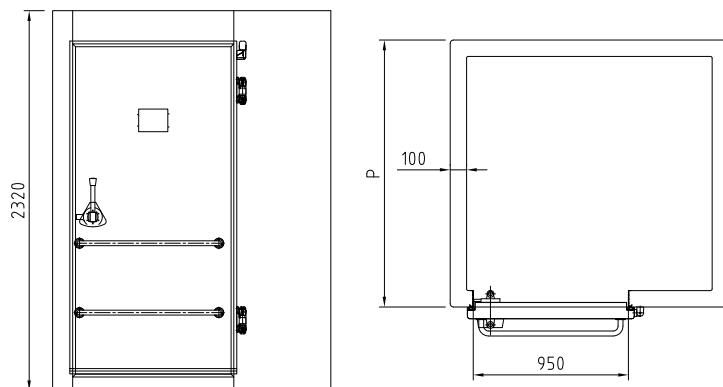
PREPARAZIONI
ALIMENTARI
FOOD PREPARATIONS



CONFIGURAZIONI

Configurations





		170133	170163	170243	170353	170463	170700
Larghezza esterna / External width	mm	1700	1700	1700	1700	1700	1700
Profondità esterna / External length	mm	1330	1630	2430	3530	4630	7000
Altezza esterna / External height	mm	2320	2320	2320	2320	2320	2320
Larghezza utile / Useable width	mm	950	950	950	950	950	950
Profondità utile / Useable length	mm	1080	1380	2180	3280	4180	6800
Altezza utile / Useable height	mm	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Porte / Doors	n°	1	1	1	1	1	1
Luce porta / Door clearance	mm	950	950	950	950	950	950
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	100	100	100	100	100	100
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	100	100	100	100	100	100
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1	2	3	4	6	9
Carrelli / Trolleys 80x80	n°	1	1	2	3	-	-
Carrelli / Trolleys 80x100	n°	1	1	2	3	-	-
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento/Blast chilling cycle +90°/+3°C - 30 min.	n°	70	110	220	330	440	660
Ciclo surgelazione/Deep freezing cycle +90°/-18°C - 60 min.	n°	70	110	220	330	440	660
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	10,5	11	21,5	25	30	40
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
 Porta aggiuntiva a tunnel + rampa di accesso
 Finitura interna acciaio inox AISI 304
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

*5 to 10 m remote condensing unit
 Additional tunnel door+access ramp
 Stainless steel 304 internal finish
 Stainless steel 304 external finish
 Special frequency and/or power supply*

Celle di fermalievitazione

Retarder Provers

FCK



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Maggiore velocità di raffreddamento e di abbattimento termico degli impasti a inizio ciclo
- Minore rischio di difetti sulla superficie dell'impasto: pelle e colore rosso
- Minore disidratazione del prodotto in fase di abbattimento termico e conservazione
- Possibilità di gestire grosse pezzature: pane, panettoni, focacce
- Ridotti consumi energetici
- Totale flessibilità e adattamento alle specifiche esigenze organizzative, produttive e qualitative nella programmazione dei cicli di lavoro

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- Doughs fast cooling and blast chilling at cycle start
- Reduced risk of product defects, such as skin formation and red colour
- Reduced product dehydration during blast chilling and hold-state cycle
- Capability to manage big-sized dough pieces: bread, panettone, flat bread
- Low energy consumption
- Flexible and adjustable working cycles setting, according to specific requests (organization, production, quality)

STRUTTURA

Pannelli isotermitici di spessore 70 mm in schiuma poliuretanica ad alta densità, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni.

Gli angoli dei pannelli interni sono interamente raggiati per una maggiore pulizia e una facile manutenzione.

Facciata frontale esterna in acciaio inox AISI 304 goffrato antigraffio. Superfici laterali esterne in lamiera zincata plastificata grigio similinox.

Finitura interna in acciaio inox AISI 304.

Battente interno in acciaio inox AISI 304.

Pavimento rivestito di resina fenolica antiscivolo ad alta resistenza.

Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304.

Illuminazione interna con luce LED.

STRUCTURE

High density 70 mm isothermal panels CFC free injected with polyurethane foam and fixed by eccentric hooks and seals.

Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance.

Scratch resistant textured stainless steel 304 external front face.

External side panels made of grey plastic-coated steel plate galvanized sheet metal.

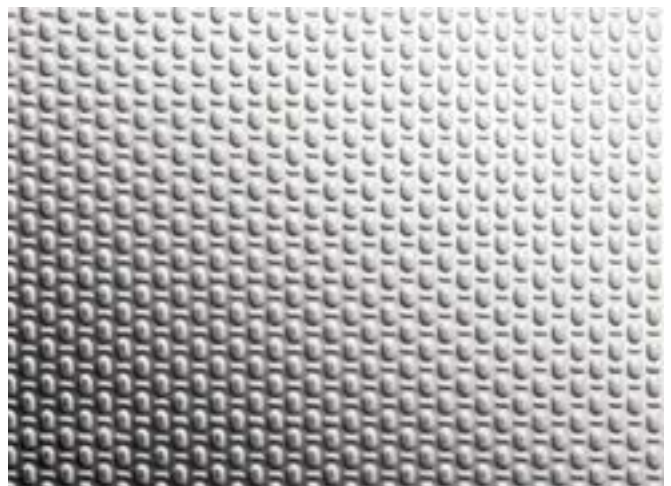
Stainless steel 304 internal finish.

Stainless steel 304 access ramp.

Floor covered with durable and non slip phenolic resin.

Stainless steel 304 access ramp.

LED internal lighting.



PORTA

Porta dotata di guarnizione mousse integrata nella struttura e cerniere autosollevanti regolabili su tre assi.
Maniglia a leva con serratura a chiave.
Paracolpi esterni in acciaio inox AISI 304.
Finestra di ispezione in vetrocamera disponibile su richiesta.



DOOR

*Door equipped with mousse seal integrated with the structure and self-lifting hinges, adjustable on three axes for a perfect adaptability.
Lever handle with key lock.
Stainless steel 304 external bumper bars.
Double glazing inspection window available upon request.*



EVAPORATORE

Evaporatore cubico di nostro disegno, specifico per il processo di fermalievitazione, equipaggiato con alette in alluminio nero trattato in cataforesi anticorrosione.
Vaschetta di raccolta della condensa in alluminio.
Umidificatore, anch'esso di nostro disegno, a resistenze elettriche saldate esternamente (può essere utilizzato con acqua di conduttura; si consiglia l'uso di un addolcitore).



EVAPORATOR

*Tailor-made cube evaporator designed specifically for retarder proving process and provided with cataphoresis-treated black aluminium fins and aluminium condensate drain tray.
Tailor-made humidifier equipped with externally electro-welded heaters (it can operate with any kind of water, recommended softened).*



UNITA' MOTOCONDENSANTE

Gruppo frigorifero carenato posizionato remoto, con kit di remotazione 10 metri incluso. E' dotato di un condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria e compressore semiermetico.

CONDENSING UNIT

Remote faired in condensing unit, supplied with 10 m copper and pipes kit. It is equipped with an air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature and a semi hermetic compressor.

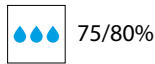
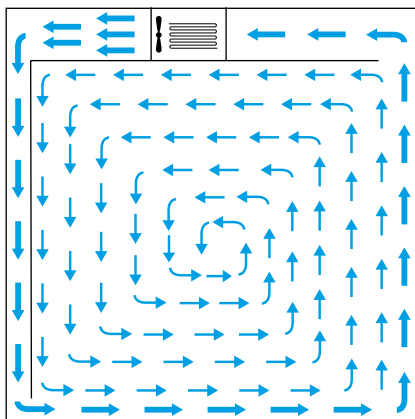
DISTRIBUZIONE ARIA

La canalizzazione longitudinale conferisce all'aria un moto circolare in tutto il volume interno. In particolare, nella fase di mantenimento, il funzionamento si avvicina a quello presente in una cella statica, con il minimo impatto dell'aria in movimento sugli impasti. In tale modo si otterrà una maturazione omogenea in tutti i punti della cella e l'eliminazione di difetti quali effetto pelle, puntinatura e colorazione rossa durante la cottura.

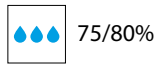
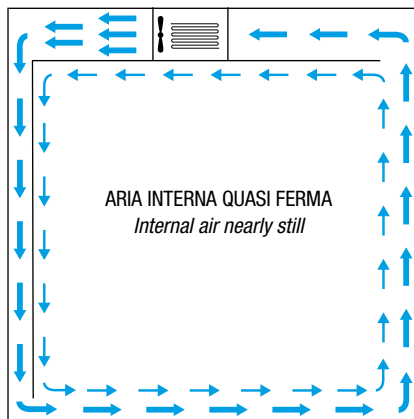
AIR DISTRIBUTION

Longitudinal ducts set air in circular motion inside the whole room. Particularly, during hold-state phase, the operating mode is quite similar to that of a static room, with very little impact of the air in motion on the dough pieces. In this way, dough maturation will be homogeneous in the whole chamber; besides, it will be possible to prevent several defects such as skin effect, speckled surface, red colour during baking.

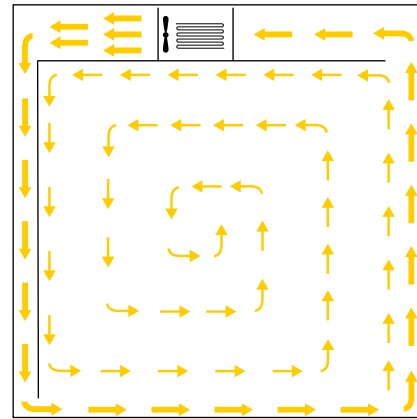
FASE RAFFREDDAMENTO CARICO
Loading cooling phase



FASE MANTENIMENTO
Hold-state



FASE RISVEGLIO
Awakening

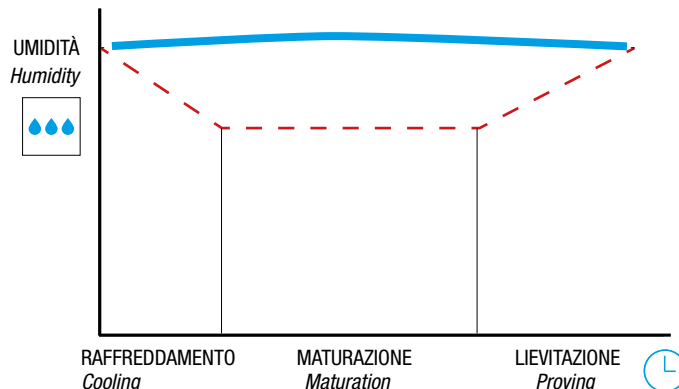
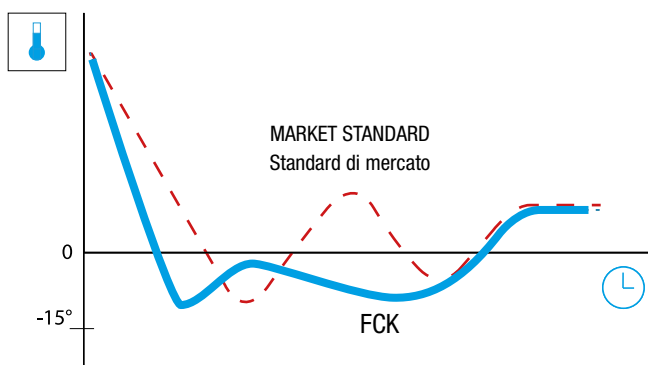


VELOCITA' DI RAFFREDDAMENTO

Gli evaporatori cubici mettono in movimento un volume d'aria maggiore che determina un più alto scambio termico, in modo da ottenere una più elevata velocità di raffreddamento. Si riduce di conseguenza il lavoro dell'unità motocondensante con un sensibile risparmio energetico, una riduzione dei tempi di preparazione della cella e una maggiore rapidità nel portare gli impasti in temperatura di conservazione bloccando la lievitazione in fase iniziale.

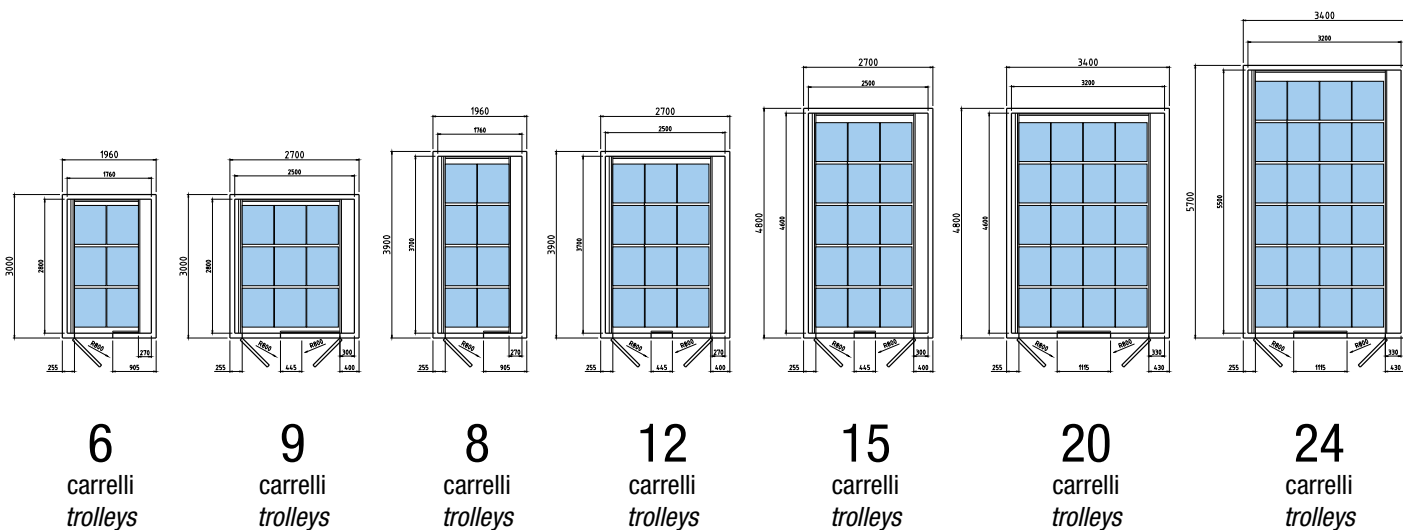
COOLING RATE

Cube evaporators set in motion a greater volume of air, which produces a higher heating exchange in order to get faster cooling. As a consequence, condensing unit will work less with appreciable energy saving; besides, it will be possible to shorten room preparation and dough pieces will reach quickly the storage temperature, so that the leavening process can be stopped at the very beginning.



CONFIGURAZIONI

Configurations



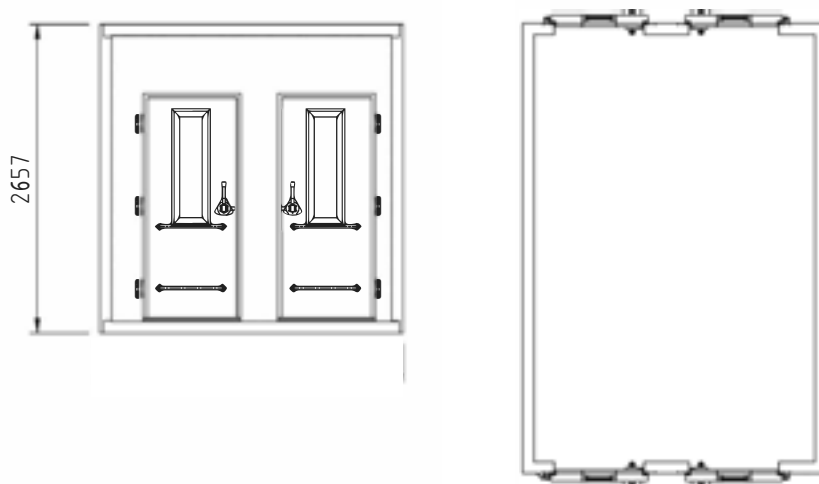
CONTROLLO E PRECISIONE IN OGNI FASE

Precise control at every step



Innovativo e avanzato touch screen a colori
 Programmi automatici di fermalievitazione a 6 fasi
 Programmi manuali impostabili:
 - Lievitazione
 - Conservazione
 - Climatizzato
 Ritardo di informamento
 Visualizzazione allarmi
 Memoria allarmi

*Advanced and innovative colour touch screen
 6-phase retarder proving automatic programs
 Settable manual programs:
 - Proving
 - Storage
 - Climatic function
 Baking delay
 Alarms display
 Alarms memory*



		FCK 006	FCK 008	FCK 009	FCK 012	FCK 015	FCK 020	FCK 024
Larghezza esterna / <i>External width</i>	mm	1900	1900	2640	2640	2640	3340	3340
Profondità esterna / <i>External length</i>	mm	2940	3840	2940	3840	4740	4740	5640
Altezza esterna / <i>External height</i>	mm	2657	2657	2657	2657	2657	2657	2657
Larghezza utile / <i>Useable width</i>	mm	1335	1335	2045	2045	2045	2715	2715
Profondità utile / <i>Useable length</i>	mm	2710	3610	2710	3610	4510	4510	5410
Altezza utile / <i>Useable height</i>	mm	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Porte / <i>Doors</i>	n°	1	1	2	2	2	2	2
Luce porta / <i>Door clearance</i>	mm	800	800	800	800	800	800	800
Spessore pannelli / <i>Panels thickness</i>	mm	70	70	70	70	70	70	70
Spessore pavimento / <i>Floor thickness</i>	mm	37	37	37	37	37	37	37
Carrelli / <i>Trolleys 60x80</i>	n°	6	8	9	12	15	20	24
Temperatura / <i>Temperature</i>	°C	-15÷+42	-15÷+42	-15÷+42	-15÷+42	-15÷+42	-15÷+42	-15÷+42
Umidità relativa / <i>Relative humidity</i>	%	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99	55 ÷ 99
Gas refrigerante / <i>Refrigerant</i>	tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Potenza / <i>Power</i>	kW	8,1	11,8	11,8	12,5	15,6	23,2	23,2
Alimentazione / <i>Power supply</i>	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto da 5 a 20 metri
 Configurazione porte a tunnel
 Vetrocamera per porta singola
 Spessore isolamento 100 mm
 Pavimento spessore 70 o 100 mm
 Pavimento riscaldato
 Unità motocondensante insonorizzata
 Un lato acciaio inox AISI 304 goffrato
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

5 to 20 m remote condensing unit
 Tunnel doors configuration
 Single door inspection window
 100 mm panels thickness
 70 or 100 mm floor
 Heated floor
 Soundproof condensing unit
 One textured stainless steel 304 side panel
 Special frequency and/or power supply

Sistema automatico di movimentazione carrelli

Automatic handling System for Trolleys

TROLLEY MOVER



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Posizionamento a parete

Azionamento a pistone oleodinamico

Guide rotaia in polizene

Presa carrelli mediante ganci meccanici a bilanciere

Velocità avanzamento regolabile

Pannello di controllo indipendente con modalità automatica, semiautomatica e manuale

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

Wall position

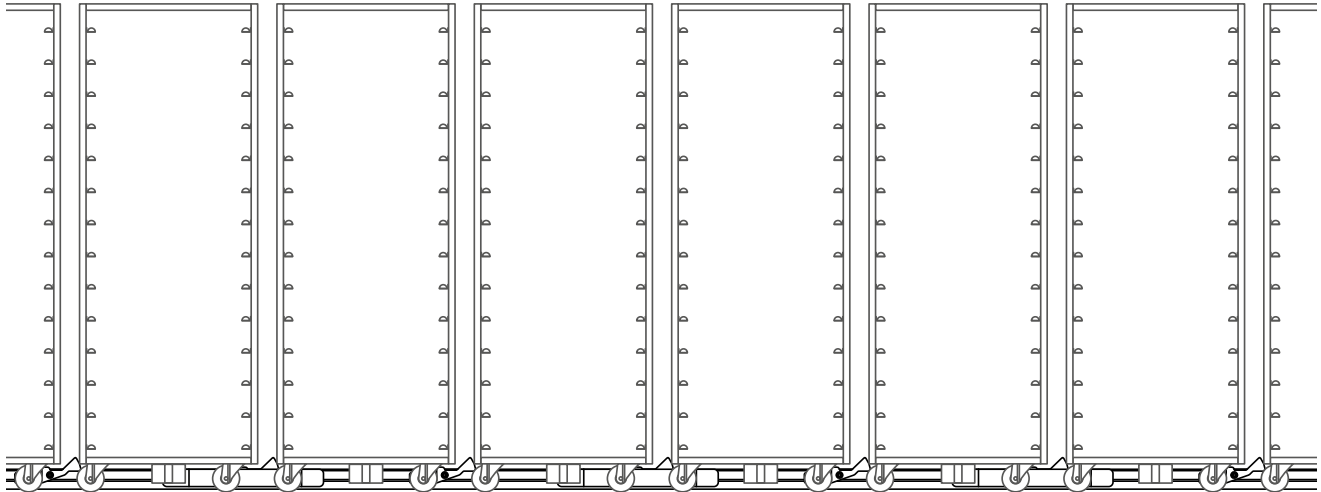
Hydraulic piston drive system

Polizene rail guides

Trolleys rocker mechanical hooks

Adjustable advancement speed

Independent control panel with automatic/semi-automatic/manual mode



Trolley Mover è il sistema automatico, intelligente e versatile, che consente la movimentazione di carrelli vuoti e pieni. Può essere utilizzato all'interno di tunnel di lievitazione, fermalievitazione, abbattimento, surgelazione.

Il pannello di controllo del Trolley Mover consente tre tipi di configurazioni:

- 1) Manuale - spinta carrelli su richiesta operatore
- 2) Semiautomatica - spinta carrelli su richiesta operatore con visualizzazione tempi di permanenza carrello nel tunnel
- 3) Automatica - ciclo di lavorazione tunnel integrato con il ciclo di produzione in continuo.

La velocità massima di avanzamento è di un carrello ogni 25/30 secondi. In configurazione automatica il sistema calcola automaticamente il passo, in funzione della durata del ciclo impostata.

Trolley Mover is the smart, automatic system for trolleys handling. It can be integrated with tunnel equipment such as provers, retarder provers, blast chillers and deep freezers.

Trolley Mover control panel can operate in three different modes:

- 1) Manual - trolleys handling upon user request*
- 2) Semi-automatic - trolleys handling upon user request, the display will show the trolleys stay time inside the tunnel*
- 3) Automatic - tunnel processing cycle integrated with continuous production cycle*

Max feed speed: one trolley every 25/30 seconds.

In automatic mode, the system automatically calculates the feed pitch-time, depending on the duration of the set cycle.



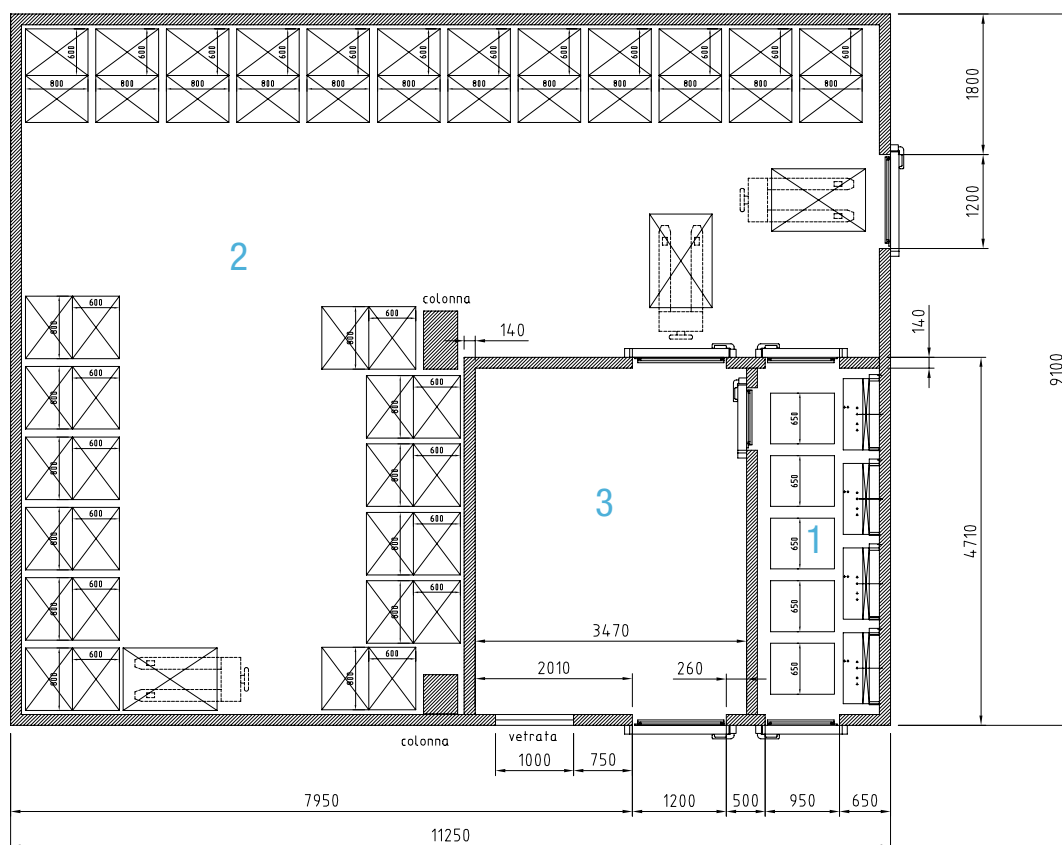
Pannello di controllo
Control panel

CELLE COMBinate

Multi-fuction rooms

Le celle combinate Gavacold offrono soluzioni customizzate per la costruzione di ambienti di lavoro multi-funzione, in grado di soddisfare anche le richieste più peculiari. Sono progettate rigorosamente su misura, solo dopo attenta analisi delle esigenze logistiche e produttive del cliente.

The multi-function rooms offer customized solutions for the development of climatic working areas, able to meet any peculiar demand; they are designed and created according to customer requests, after some careful study of logistics and production cycles.



ESEMPIO DI CELLA COMBINATA

Misure totali 11x9 m

1. Zona di surgelazione a -40°C
2. Zona di conservazione a -25°C
3. Zona di confezionamento a +12°C

EXAMPLE OF MULTI-FUNCTION ROOMS

Total dimensions: 11x9 m

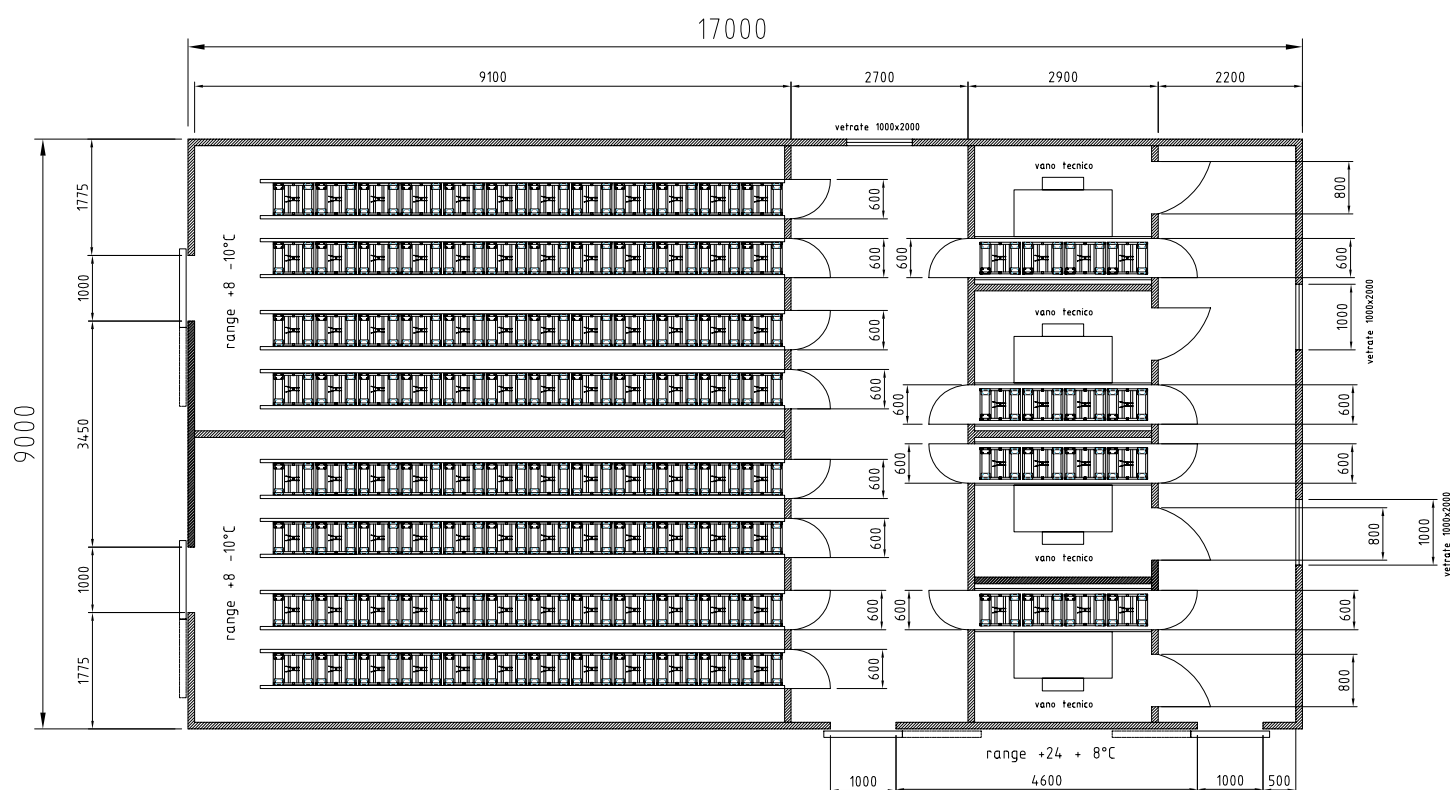
1. Deep freezing area -40°C
2. Storage area -25°C
3. Packaging area +12°C

Tipi di celle combinate:

- Surgelazione + lavorazione
- Conservazione + lavorazione
- Surgelazione + conservazione + lavorazione

Types of multi-function rooms:

- Deep freezing + processing
- Storage + processing
- Deep freezing + storage + processing



ESEMPIO DI CELLA COMBINATA

Misure totali 17x9 m

Zona di conservazione dotata di sistema movimentazione carrelli

Trolley Mover, range temperatura +8°C/ -10°C

Zona di abbattimento range temperatura +24°C/+8°C

EXAMPLE OF MULTI-FUNCTION ROOMS

Total dimensions: 17x9 m

Storage area + Trolley Mover handling system

Temperature range +8°C/-10°C

Blast chilling area, temperature range +24°C/+8°C

L'UTILIZZO DEL FREDDO NELLE LINEE PRODUTTIVE

The use of cold in the productive lines

PRODOTTO PRONTO SURGELATO

Il prodotto è completamente finito e cotto e poi subito surgelato; può essere utilizzato dopo lo scongelamento o un breve riscaldamento.

Questa linea produttiva può essere utilizzata nella produzione di pane da bruschetta, focacce, pizze, dolci americani per fornire:

- Supermercati a libero servizio
- Punti vendita della grande distribuzione
- Punti vendita in franchising
- Panetterie
- Pasticcerie
- Il settore Ho.Re.Ca

Fasi di produzione	Tecnologia del freddo
IMPASTO	Cella fermabiga, refrigeratore
FORMATURA	
LIEVITAZIONE	Cella di fermalievitazione
COTTURA AL 100%	
SURGELAZIONE A -18°C	Surgelatore
CONSERVAZIONE	Armadio o cella di conservazione a temperatura negativa
RINVENIMENTO	
VENDITA	

VANTAGGI

- Tempi di riposta brevi dalla conservazione alla vendita

FROZEN READY PRODUCT

The product is finished, completely baked and then frozen. It can be consumed soon after thawing or heating.

This line can be applied to the production of bruschetta bread, flat breads, pizza, American cakes/pies, in order to supply:

- Supermarkets with self-service system
- Large-scale retail
- Franchising sales points
- Bakeries
- Pastries
- Ho.Re.Ca sector

Production phases	Cooling technology
DOUGH	Dough conditioner, water chiller
MOULDING	
PROVING	Retarder prover
BAKING - 100%	
DEEP FREEZING -18 °C	Shock freezer
STORAGE	Negative storage refrigerated equipment
REVIVING	
SALE	

ADVANTAGES

- Short response times from storage to sale



PRODOTTO CRUDO SURGELATO

Il prodotto è congelato crudo, non lievitato; può essere utilizzato dopo la lievitazione e cottura.

Questa linea produttiva può essere utilizzata nella produzione di pane, focacce, pizza, dolci, viennoiserie per fornire:

- Punti vendita della grande distribuzione
- Panetterie
- Pasticcerie

FROZEN RAW PRODUCT

The product is frozen when still unbaked and unleavened. It can be consumed after leavening and baking.

This line can be applied to the production of bread, flat bread, pizza, cakes/sweets, viennoiserie, in order to supply:

- Large-scale retail
- Bakeries
- Pastries

Fasi di produzione	Tecnologia del freddo
IMPASTO	Cella fermabiga, refrigeratore
FORMATURA	
SURGELAZIONE A -18°C	Surgelatore
CONSERVAZIONE	Armadio/cella di conservazione
LIEVITAZIONE	Cella di fermalievitazione
COTTURA	
VENDITA	

Production phases	Cooling technology
DOUGH	Dough conditioner, water chiller
MOULDING	
DEEP FREEZING -18°C	Shock freezer
STORAGE	Storage refrigerated equipment
PROVING	Retarder prover
BAKING	
SALE	

VANTAGGI

- Riduzione dei tempi di preparazione dei pani speciali (preparazione una volta la settimana)
- Aumento dell'offerta di prodotti speciali
- Riduzione dei picchi di lavoro nel fine settimana
- Prodotti sempre disponibili
- Ottimizzazione della produzione
- Riduzione del personale

ADVANTAGES

- Reduction in special bread preparation times (once a week)
- Greater supply of special products
- Reduced peaks of work in the weekends
- Products always available
- Production optimization
- Reduction in personnel

PRODOTTO PRECOTTO SURGELATO

Il prodotto è cotto parzialmente (circa 80%) e poi surgelato; può essere utilizzato dopo una breve cottura di finitura (doratura).

Questa linea produttiva può essere utilizzata per la produzione di pane, focaccia, pizza, per fornire:

- Panifici
- Punti vendita della grande distribuzione
- Punti vendita in franchising
- Il settore Ho.re.ca

Fasi di produzione	Tecnologia del freddo
IMPASTO	Cella Fermabiga, refrigeratore
FORMATURA	
LIEVITAZIONE	Cella di fermalievitazione
COTTURA 80/85%	
SURGELAZIONE A -18°C	Surgelatore
CONSERVAZIONE	Armadio o cella di conservazione a temperatura negativa
COTTURA FINALE, BAKE-OFF, DORATURA	
VENDITA	

VANTAGGI

- Riduzione dei tempi di preparazione dei pani speciali (preparazione una volta la settimana)
- Aumento dell'offerta di prodotti speciali
- Riduzione dei picchi di lavoro nel fine settimana
- Prodotti sempre disponibili
- Ottimizzazione della produzione
- Riduzione del personale

FROZEN PRE-BAKED PRODUCT

The product is part-baked (approximately 80%) and then frozen; it can be consumed soon after a short, final baking (or browning).

This line can be applied to the production of bread, flat bread, pizza, in order to supply:

- Bakeries
- Large-scale retail
- Franchising sales points
- Ho.Re.Ca sector

Production phases	Cooling technology
DOUGH	Dough conditioner, water chiller
MOULDING	
PROVING	Retarder prover
BAKING - 80/85%	
DEEP FREEZING - 18°C	Shock freezer
STORAGE	Negative storage refrigerated equipment
FINAL BAKING, BAKE-OFF, BROWNING	
SALE	

ADVANTAGES

- Reduction in special bread preparation times (once a week)
- Greater supply of special products
- Reduced peaks of work in the weekends
- Products always available
- Production optimization
- Reduction in personnel

PRODOTTO PRECOTTO FRESCO

Il prodotto è cotto parzialmente (circa 80%) e poi abbattuto a +5°C. Può essere utilizzato dopo una breve cottura di finitura (doratura).

Questa linea produttiva può essere utilizzata per la produzione di pane, focaccia, pizza per fornire:

- Panifici
- Punti vendita della grande distribuzione
- Punti vendita in franchising
- Il settore Ho.re.ca

Fasi di produzione	Tecnologia del freddo
IMPASTO	Cella Fermabiga, refrigeratore
FORMATURA	
LIEVITAZIONE	Cella di fermalievitazione
COTTURA 80/85%	
ABBATTIMENTO A +5°C	Abbattitore
CONSERVAZIONE	Armadio o cella di conservazione a temperatura negativa
COTTURA FINALE, BAKE-OFF, DORATURA	
VENDITA	

VANTAGGI

- Aumento dell'offerta di prodotti speciali
- Prodotti sempre disponibili
- Ottimizzazione della produzione
- Riduzione del personale
- Riduzione dei costi energetici di abbattimento e conservazione

FRESH PRE-BAKED PRODUCT

The product is part-baked (approximately 80%) and then cooled down to +5°C. It can be consumed soon after a short, final baking (or browning).

This line can be applied to the production of bread, flat bread, pizza, in order to supply:

- Bakeries
- Large-scale retail
- Franchising sales points
- Ho.Re.Ca sector

Production phases	Cooling technology
DOUGH	Dough conditioner, water chiller
MOULDING	
PROVING	Retarder prover
BAKING - 80/85%	
BLAST CHILLING +5°C	Blast chiller
STORAGE	Negative storage refrigerated equipment
FINAL BAKING, BAKE-OFF, BROWNING	
SALE	

ADVANTAGES

- Greater supply of special products
- Products always available
- Production optimization
- Reduction in personnel
- Blast chilling and storage reduced energy costs

TELECONTROLLO

Remote control system

Il telecontrollo è il servizio integrativo che permette la gestione in remoto di celle installate in qualsiasi parte del mondo.

E' un utile supporto per laboratori strutturati, in quanto consente di ottimizzare i cicli di lavoro e il funzionamento delle macchine e di gestire gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. L'attivazione del servizio va definita caso per caso.

Remote assistance is an important, additional support to control plants operation anywhere in the world. It is a useful device for well-organized workshops: starting from the recorded data, it is possible to make diagnosis, change parameters and programs, manage ordinary/ extraordinary maintenance directly from Gavacold head office, thus improving equipment performance. The service is activated according to customer specific characteristics.



GAVACOLD

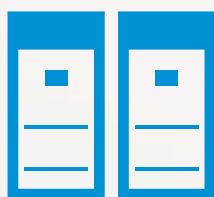
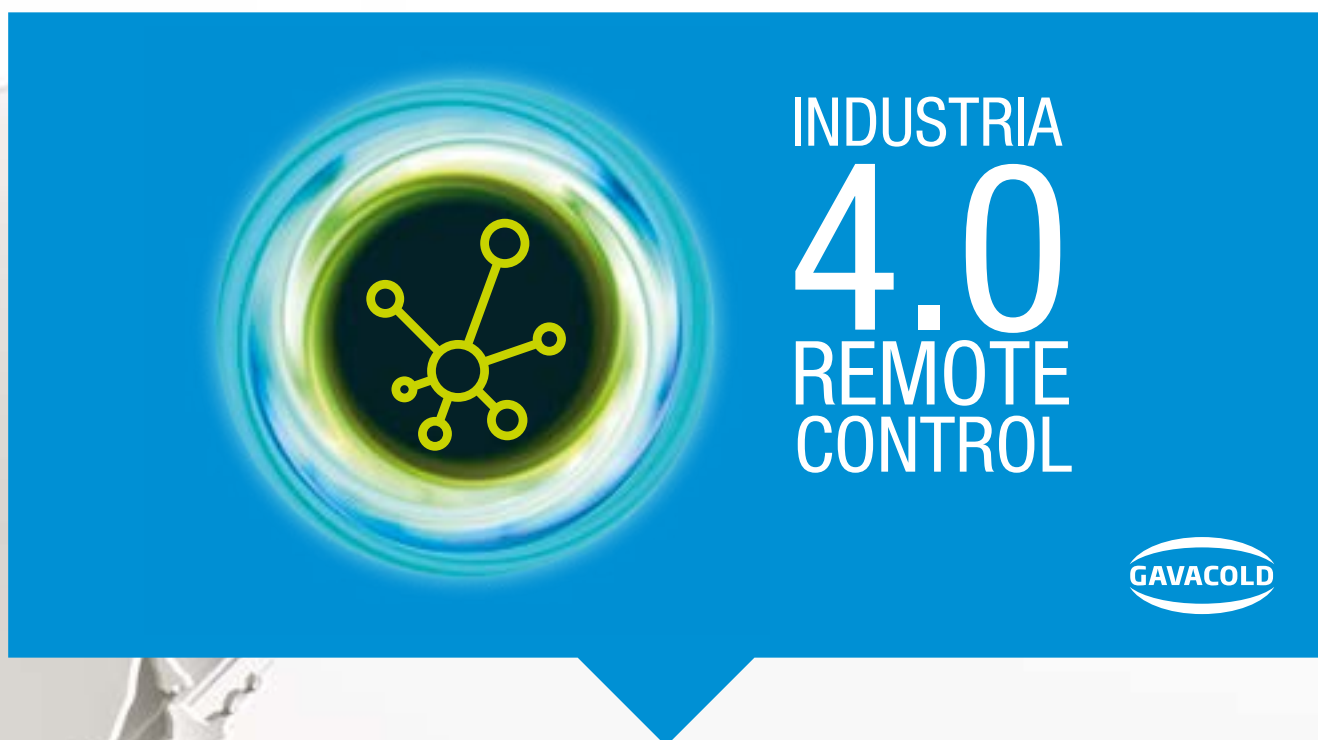


CONNETTIVITA'

Connectivity

La nuova tecnologia Remote Control 4.0 permette la connessione remota delle diverse macchine presenti nel laboratorio e consente di accedere ai benefici fiscali che derivano dal progetto nazionale Industria 4.0.

Remote Control 4.0 is the new advanced technology, which allows all workshop equipment to be remotely connected one to another. Only available for italian market.



CATENA DEL FREDDO
Cold chain



COTTURA
Baking

SERVIZI

Customer service

Gavacold propone la migliore tecnologia di refrigerazione e la soluzione più consona per venire incontro alle reali richieste dei propri clienti.

Un eccellente servizio ricambi e post vendita è garantito sia in Italia che all'estero, così come l'assistenza tecnica.

Gavacold proposes the best cooling technology and the ideal solution to meet customers real requests.

The Company ensures an excellent after-sale and spare parts service as well as first-class technical support.

SPEDIZIONI

Shipping

I prodotti sono imballati con scatola di cartone o in termoretraibile su pallet.

A richiesta possibilità di imballo in gabbia o cassa di legno.

Standard shipping is generally composed of cardboard + pallet or heat shrink wrapping + pallet

Wooden crate or cage available upon request.

GARANZIA

Warranty

Tutti i prodotti sono garantiti 24 mesi.

All equipment is covered by 24 months warranty.



GAVACOLD SRL

Strada della Genovese, 39

37135 Verona - Italy

Phone +39 045 8511027

sales@gavacold.eu

www.gavacold.eu