



UNIPAN · UNILEV · UNIBIGA

UNIPAN · UNILEV · UNIBIGA



Impianto di dimensioni estremamente contenute atto a contenere n.2 carrelli cm.70x94x186h per teglie (UNIPAN/UNILEV) o n. 4 marne a carrello (UNIBIGA).

Utilizzabile per prodotti di pasticceria (UNILEV), pane (UNIPAN) o biga/pastoni (UNIBIGA).

Quadro elettronico START corredato di software specifico a seconda del modello con le seguenti funzioni:

UNILEV/UNIPAN

Manuale: Raffreddamento o Conservazione oppure Lievitazione.

Automatico: N.4 programmi per cicli di Ferma-Lievitazione della durata di 12, 24, 48 o 72 ore.

Comprendenti ciascuno: Raffreddamento, Conservazione, Lievitazione, e Blocco lievitazione.

UNIBIGA

Manuale: Raffreddamento o Conservazione oppure Lievitazione.

Automatico: N.4 programmi della durata di 12, 24, 48 o 72 ore.

Comprendenti ciascuno: Raffreddamento o conservazione, o Lievitazione, o Blocco lievitazione.

I software sono dotati di:

Calendario perpetuo con gestione automatica giorno, mese, anno e bisestile. Visualizzazione della fase attiva, del tipo di prodotto e delle utenze attive tramite simboli su display.

Check-control continuo degli allarmi attivi con visualizzazione tramite il display.

Extremely compact system able to hold 2 racks cm.70x94x186h, for trays (UNIPAN/UNILEV) or n.4 plastic boxes each rack (UNIBIGA).

Usable both for confectionery products (UNILEV), bread (UNIPAN) and mother dough (UNIBIGA). Electronic START control board equipped with software version according to the model having following functions:

UNILEV/UNIPAN

Manual: Cooling or Conservation or Rising.

Automatic: n.4 programs for retarding-proving cycles. Duration 12, 24, 48, 72 hours.

Each including: Cooling, Conservation, Rising and Rising-blockage.

UNIBIGA

Manual: Cooling or Conservation or Rising;

Automatic: n.4 programs with duration 12, 24, 48 or 72 hours.

Each including: Cooling or Conservation or Rising or Rising-blockage.

Software is also equipped with:

Repeatable calendar with automatic management of the day, month, year and leap year.

Display of active phase, type of product and active devices through symbols on the display.

Constant check control of the active alarms with display.

Équipement avec dimensions d'encombrement extrêmement contenues. Indiqué pour l'introduction de n.2 chariots de cm. 70x94x186h ou n.4 bacs en plastique par chariot.

Il est utilisable pour produits de pâtisserie (UNILEV), pain (UNIPAN) ou pâte mere (UNIBIGA).

Tableau de commande électronique START équipé avec logiciel spécifique selon le modèle avec les fonctions suivantes:

UNILEV/UNIPAN

Manuel: Refroidissement ou Conservation ou Levée.

Automatique: n.4 programmes pour cycles de fermentation contrôlée ayant une durée de 12, 24, 48 ou 72 heures.

Comprenant chacun: Refroidissement, Conservation, Fermentation contrôlée et Bloc-fermentation

UNIBIGA

Manuel: Refroidissement ou Conservation ou Levée.

Automatique: n.4 ayant une durée de 12, 24, 48 ou 72 heures.

Comprenant chacun: Refroidissement ou Conservation ou Fermentation contrôlée ou Bloc-fermentation.

Les logiciels sont équipés avec:

Calendrier continu avec gestion automatique jour, mois, année et bissextile.

Affichage de la phase active, type de produit et dispositifs actifs par symboles sur l'affichage.

Check-control continu des alarmes en fonction avec visualisation par l'affichage.

Caratteristiche

- Mobile smontabile
- Pannelli pre-verniciati bianchi spessore 70 mm
- Fondo inox 20 mm raggiato
- Evaporatore protetto con cataforesi
- Catini raccogli condensa inox
- Umidificatore elettronico
- Quadro sulla porta

Features

- Demountable cabinet
- White pre-painted panels thickness 70 mm
- Stainless steel rounded edges bottom 20 mm
- Evaporator cataphoresis sheltered
- Stainless steel basin to collect condensation
- Electronic humidifier
- Control board on the door

Caractéristiques

- Meuble démontable
- Panneaux pré-verniss blancs épaisseur 70 mm
- Sol en acier inox 20 mm avec coins arrondis
- Évaporateur protégé par cataphorèse
- Bassins de réception buée en acier inox
- Humidificateur électronique
- Tableau de commande sur la porte

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La ditta ALASKA si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie, senza preavviso. La riproduzione totale e/o parziale del presente catalogo è VIETATA. I trasgressori saranno perseguiti a termine di legge.

The above are merely indicative characteristics. Alaska reserves the right to carry out any modification necessary without prior advice. Total or partial reproduction of this catalogue is strictly forbidden. Transgressors will be prosecuted.

Les caractéristiques mentionnées ont seulement une valeur indicative. La maison ALASKA se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis. La reproduction totale et/ou partielle du présent catalogue est INTERDIT. Les transgresseurs seront persécutés d'après la loi.



Sehr kompakte Anlage für die Beschickung von Nr.2 Wagen von 70x94x186h cm. für Bleche (UNIPAN/UNILEV) oder Nr.4 Kunststoffwannen jeder Wagen. Sie sind für Konditorei-produkte (UNILEV), Brot (UNIPAN) oder Sauerteig (UNIBIGA) geeignet. Elektronische Steuerung START mit speziellem Software nach den Modelle mit den folgenden Funktionen:

UNILEV/UNIPAN

Handbetrieb: Abkühlung oder Konservierung oder Gärung.
Automatische: Nr.4 Programme für Gärunterbrechung-Zyklus mit Dauer 12, 24, 48 oder 72 Stunde.
Jeder mit: Abkühlung, Konservierung, Gärung und Gärungssperre.

UNIBIGA

Handbetrieb: Abkühlung oder Konservierung oder Gärung.
Automatische: Nr.4 Programme mit Dauer 12, 24, 48 oder 72 Stunde.
Jeder mit: Abkühlung oder Konservierung oder Gärung oder Gärungssperre.

Die Software auch enthält:

Ein Dauerkalender mit automatischem Programm Tag, Jahr und Schaltjahr is vorhanden. Anzeige der einzelnen Phasen des Betriebs, der Produktart und der Bestandteilen im Betrieb durch Symbole im Display. Stetige Kontrolle der aktiven Alarmen durch Anzeige im Display.

Merkmale

- Demontierbare Schranke
- Weiße vor-lackierte Wände mit Dicke 70 mm
- Inox-Edelstahl Fußboden 20 mm mit runde Ecke
- Verdampfer geschützt mit Cataphoresis
- Inox-Edelstahl Sammelschüssel für Kondenswasser
- Elektronischer Dampferzeuger
- Schalttafel auf die Tür

Die in diesem Prospekt enthaltenen Angaben sind nicht verbindlich. Die Firma ALASKA behält sich Änderungen zu jedem Zeitpunkt vor. Nachdruck auch auszugsweise VERBOTEN. Zuwiderhandlung wird rechtlich verfolgt.

Equipo con medidas extremadamente reducidas. Idóneo para contener 2 carros cm. 70x94x186h para bandejas (UNILEV/UNIPAN) o n.4 cests plásticas por carro (UNIBIGA) Utilizable para productos de pastelería (UNILEV), pan (UNIPAN) o masa madre y pastones (UNIBIGA). El cuadro electrónico START es equipado con un software específico según el modelo y con las siguientes funciones:

UNILEV/UNIPAN

Manual: Enfriamiento o Conservación o Fermentación.
Automatico: nr.4 programas por ciclos de fermentación controlada. Duración 12, 24, 48 o 72 horas.
Comprindiendo cada uno: Enfriamiento, Conservación, Fermentación y bloque de Fermentación.

UNIBIGA

Manual: Enfriamiento o Conservación o Fermentación.
Automatico: nr.4 programas. Duración 12, 24, 48 o 72 horas. Comprindiendo cada uno: Enfriamiento o Conservación o Fermentación o bloque de Fermentación.

El Software están equipadas con:

Calendario continuo con gestión automática día, mes, año y año bisiesto. Representación visual de las fases activas, del tipo de producto y de los componentes activos a través de los indicadores luminosos sobre el visualizador.
Check-control continuo de la alarmas activas con representación a través de visualizador.

Características

- Móvil desmontable
- Paneles pintados blancos, espesor 70 mm
- Piso inox 20 mm con esquinas redondeadas
- Evaporador protegido por cataforesis
- Cuecas para recoger el condensado en acero inox
- Humidificador electrónico
- Cuadro de mandos en la puerta

Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La empresa ALASKA se reserva el derecho de efectuar sin preaviso todas las modificaciones que considere oportuna. Está totalmente PROHIBIDA la reproducción total y/o parcial del presente catálogo. Los transgresores serán perseguidos con arreglo a la ley.

Очень компактная установка, вмещающая 2 тележки размером 70x94x186 см под формы для выпечки (UNIPAN/UNILEV) или 4 тележки (UNIBIGA).

Рекомендуется для приготовления кондитерских изделий (UNILEV), хлеба (UNIPAN) или биги/пастони (UNIBIGA).

Электронная панель управления START оснащена программным обеспечением, комплектация которого зависит от модели и которое включает в себя следующие функции:

UNILEV/UNIPAN

Ручной режим: охлаждение и хранение или брожение.
Автоматический режим: 4 программы для циклов остановка-брожение длительностью 12, 24, 48 или 72 часов.
каждая из которых включает: охлаждение, хранение, брожение и блокировка брожения.

UNIBIGA

Ручной режим: охлаждение или хранение либо брожение.
Автоматический режим: 4 программы длительностью 12, 24, 48 или 72 часов.
Каждая программа включает: охлаждение или хранение или брожение или блокировку брожения.

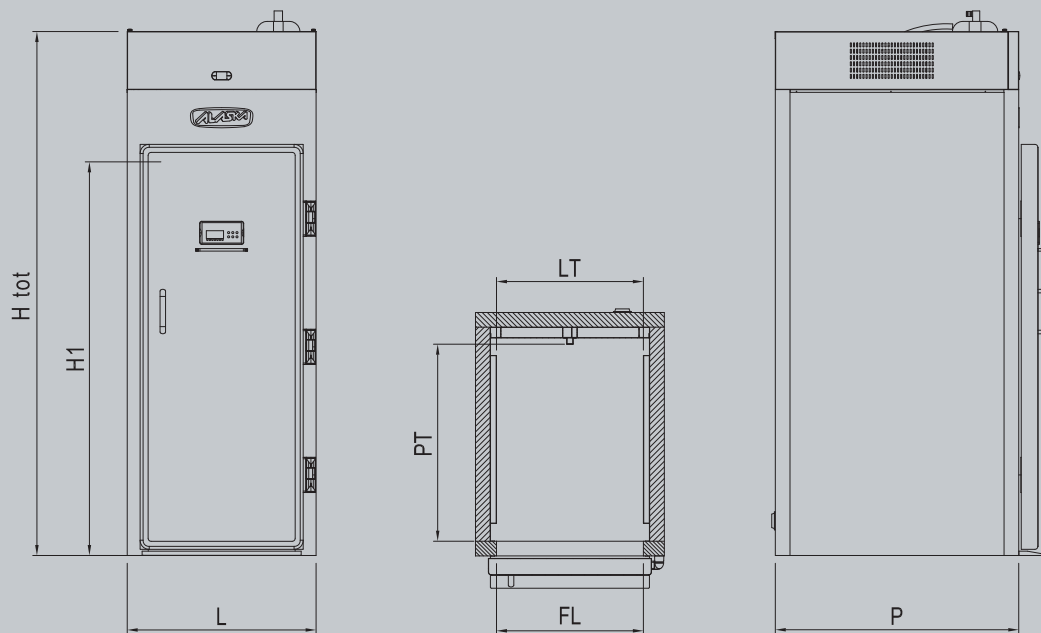
Программное обеспечение оснащено следующими функциями:

Бессрочный календарь с автоматическим управлением полной датой с учетом високосного года.
Визуализация активных процессов, типа продукта и активных пользователей посредством отображения на мониторе специальных символов.

Характеристики

- Съёмная панель
- Белые окрашенные панели толщиной 70 мм
- Закругленное дно из нержавеющей стали 20 мм
- Катафорезная защита выпарного устройства
- Емкости из нержавеющей стали для сбора конденсата
- Электронный увлажнитель
- Панель на дверце

Указанные характеристики носят справочный характер. Компания ALASKA оставляет за собой право на внесение любых изменений, которые она посчитает необходимыми, без предварительного уведомления. Любое воспроизведение и копирование настоящего каталога, в том числе частичное, ЗАПРЕЩЕНО. Нарушители данной нормы несут ответственность в соответствии с законодательством



Modello Model Modèle Modell Modelo модель	Dimensioni Esterne External Dimensions Dimensions Extérieures Außenabmessungen Dimensiones Externas габаритные размеры			Dimensioni Interne Internal Dimensions Dimensions Intérieures Innenabmessungen Dimensiones Internas внутренние размеры			Foro luce Doorway Portée Stützweite Luz рабочее окно	Livelli Levels Niveaux Ebene Niveles уровни	Altezza Distance Abstand Distancia высота	Carrelli Racks Chariots Wagen Carros тележки	Carrelli Racks Chariots Wagen Carros тележки	Carrelli Racks Chariots Wagen Carros тележки	Interna Internal Interne Immem Interna Внутренняя	Ambiente Room Ambiente Umwelt Ambiente Наружная	Prodotto Product Produit Produkte Producto Продукт	Potenza Power Puissance Leistung Potencia двигатель	Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compressor установленная	Peso Weight Poids Poids Peso Gewicht вес
	L cm	P cm	H tot cm	LT cm	PT cm	H1 cm	FL x H1 cm	n°	cm	40 x 60 n°	60 x 80 n°	66 x 90 n°	C°	C°	Kg	Kw	Hp	Kg
UNIPAN	90	116	250	70	94	186	186X70	18	8,9	2	1	1	-5 / +35	+10 / +35	60	2,9	1,0 E	246
UNILEV	90	116	250	70	94	186	186X70	18	8,9	2	1	1	-5 / +35	+10 / +35	50	1,1	0,5	220
UNIBIGA	90	116	250	70	94	186	186X70	4	40,0	2	1	1	+5 / +30	+10 / +35	200	1,1	0,5	210





Victus s.r.l.

Via De Gasperi, 1428 | 45023 Costa di Rovigo (RO) | Italy
T +39 0425 497075 | F +39 0425 497110 | victus@turri-srl.com

www.victus-srl.com



Impianti e macchine per la panificazione
Machines and plants for bakeries

www.turri-srl.com



Refrigerazione industriale alimentare
Food industrial refrigeration

www.alaska.it



Forni per panifici e pasticcerie
Ovens for bakeries and confectionery

www.victus-srl.com