



CELLE FERMA LIEVITA®

Retarder proofers · Chambres de fermentation contrôlée
Gärvollautomaten · Cámara de fermentación controlada



CELLE FERMA LIEVITA[®]

Retarder proofers · Chambres de fermentation contrôlée
Gärvollautomaten · Cámara de fermentación controlada

Avantgarde





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

- **Abbattimento:** raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione (temperatura minima possibile: -15°C);
- **Conservazione:** mantenimento a bassa temperatura (minore di +4°C). La lievitazione resta bloccata;
- **Risveglio:** la temperatura risale fino a +16°C;
- **Lievitazione:** la temperatura risale gradualmente fino al valore impostato (massima possibile 40°C) e l'umidità relativa è mantenuta quella impostata;
- **Blocco/Lievitazione:** il valore della temperatura scende a 10°C bloccando la lievitazione e mantenendo il prodotto pronto da infornare. Tale sistema permette di infornare il prodotto in più informate successive.

Caratteristiche tecniche linee Avantgarde e Frigopan

- Pannelli di spessore 7 cm esterno zincato preverniciato
- Pavimenti rinforzati in acciaio inox AISI 304 da 1.5 mm
- Evaporatori trattati con cataforesi anticorrosione
- Catini raccogli condensa in acciaio inox AISI 304
- Distribuzione flusso d'aria dell'aria uguale su tutta la lunghezza della cella
- Umidificatore elettronico
- Estrattori per ricambio aria ed ossigenazione prodotto
- Wi-Fi per interconnessione secondo Industry 4.0

Caratteristiche tecniche linea Avantgarde

- Quadro programmabile touchscreen colori da 9"
- Andamento temporale di: temperatura, umidità e velocità ventole programmabile
- Pannellatura lato interno acciaio inox AISI 304
- Dispositivo fermaporta

Caratteristiche tecniche linea Frigopan

- Quadro programmabile touchscreen colori da 7"
- Pannellatura lato interno zincato preverniciato

Opzioni linee Avantgarde e Frigopan

- Fondo rinforzato con ulteriore lasta inox
- Superfici esterne inox AISI 304
- Unità frigorifera carenata e silenziosa
- Unità frigorifera raffreddata ad acqua
- Dimensioni speciali

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

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

Technical features lines Avantgarde and Frigopan

- Panels thickness 7 cm with external surface in pre-painted galvanized sheet
- Reinforced floors made in stainless steel AISI 304 of 1.5 mm
- Evaporators treated by cataphoresis corrosion resistant
- Condensation drain pan made in stainless steel AISI 304
- Distribution of air equal for all the length of the cabinet
- Immersed electrode electronic humidifiers
- Air extractor fans allowing air exchange and product oxygenation
- Interconnecting Wi-Fi system according to Industry 4.0

Technical features line Avantgarde

- Programmable color Touch Screen controller 9"
- Time trend for: temperature, humidity and programmable fan speed
- Inside panels surface made in stainless steel AISI 304
- Door locking device

Technical features line Frigopan

- Programmable color Touch Screen controller 7"
- Inside panels surface made in pre-painted galvanized sheet

Options for lines Avantgarde and Frigopan

- Reinforced floor with additional stainless steel sheet
- Stainless steel AISI 304 external panels surface
- Sound insulating refrigerating unit with housing
- Water cooled refrigerating unit
- Special dimensions

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

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

- **Blocage :** refroidissement rapide pour bloquer le levage (Température minimum possible: -15°C);
- **Conservation :** maintien à basse température (moins de +4°C). La levage reste bloquée;
- **Réveil :** la température remonte jusqu'à +16°C;
- **Levage :** la température remonte graduellement jusqu'à la valeur programmée (maximum possible 40°C) et l'humidité relative est toujours celle programmée;
- **Bloc/Levage :** la valeur de la température baisse à 10°C bloquant le levage et maintenant le produit prêt à enfourner. Ce système permet d'enfourner le produit en plusieurs fournées successives.

Caractéristiques techniques lignes Avantgarde et Frigopan

- Panneaux épaisseur 7 cm avec extérieur galvanisé pré-peints
- Planchers renforcés en acier inoxydable AISI 304 de 1.5 mm
- Évaporateurs traités par cataphorèse anticorrosion
- Bassin de récupération de l'eau de condensation en acier inoxydable AISI 304
- Distribution de l'air égale sur toute la longueur de la chambre
- Humidificateur électronique à électrodes immergées
- Extracteurs pour rechange d'air et oxygénation du produit
- Wi-Fi pour interconnexion conformément Industry 4.0

Caractéristiques techniques lignes Avantgarde

- Panneau de contrôle programmable avec écran tactile en couleur 9"
- Évolution dans le temps de : température, humidité et vitesse ventilateurs programmable
- Panneaux internes en acier inoxydable AISI 304

Caractéristiques techniques lignes Frigopan

- Panneau de contrôle programmable avec écran tactile en couleur 7"
- Panneaux internes galvanisé pré-peints

Options lignes Avantgarde et Frigopan

- Planchers renforcés avec tôle en acier inoxydable supplémentaire
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable AISI 304
- Groupe frigorifique avec isolation acoustique et châssis
- Groupe frigorifique avec refroidissement à eau
- Dimensions spéciales

CELLE FERMA LIEVITA®

Retarder proofers · Chambres de fermentation contrôlée
Gärvollautomaten · Cámara de fermentación controlada

Die Gärvollautomaten erlauben dem Bäcker, seine Arbeit besser zu planen und sich von der Last der Nacharbeit zu befreien. Nämlich kann man das Produkt während des Tages vorbereiten und, wenn es fertig für das Aufgehen ist, es in die Gärvollautomaten einlegen, die es perfekt aufgegangen zurückgeben wird, und fertig für das Einschieben in den Ofen zur gewünschten Uhrzeit von dem folgenden Vormittag. Der Arbeitsgang Gärvollautomaten besteht aus den folgenden Phasen:

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

Technische Eigenschaften Serien *Avantgarde* und *Frigopan*

- 7 cm starke Paneele, außen verzinkt und vorlackiert
- Verstärkte 1,5 mm dicke Böden aus Edelstahl AISI 304
- Verdampfer mit kathodischer Korrosionsschutzbehandlung
- Kondenswasser-Auffangwannen aus Edelstahl AISI 304
- Gleichmäßig über die gesamte Länge der Zelle verteilter Luftstrom
- Elektronischer Befeuchter
- Abzüge für Luftaustausch und Sauerstoffanreicherung der Produkte
- Wi-Fi-Verbindung gemäß Industry 4.0

Technische Eigenschaften Serie *Avantgarde*

- Programmierbarer 9"-Farb-Touchscreen
- Programmierbarer Zeitverlauf für Temperatur, Feuchtigkeit und Geschwindigkeit der Flügelräder
- Täfelung Innenseite Edelstahl AISI 304
- Türfeststeller

Technische Eigenschaften Serie *Frigopan*

- Programmierbarer 7"-Farb-Touchscreen
- Täfelung Innenseite verzinkt vorlackiert

Sonderausstattung Serien *Avantgarde* und *Frigopan*

- Verstärkter Boden mit zusätzlicher Edelstahlplatte
- Außenflächen aus Edelstahl AISI 304
- Verkleidete, geräuschgedämpfte Kühleinheit
- Wassergekühlte Kühleinheit
- Sondermaße

Las cámaras de fermentación controlada permiten al panadero de organizar mejor su trabajo liberandole del peso del trabajo nocturno.

En efecto se puede preparar el producto durante el día y, cuando está listo para fermentar, insertarlo en la cámaras de fermentación controlada que lo restituirá perfectamente fermentado listo de enhornar a la hora deseada de la mañana siguiente. El ciclo de trabajo de la cámaras de fermentación controlada consta de las fases siguientes:

- **Derribo:** enfriamiento rápido para bloquear la fermentación (temperatura mínima posible: -15°C);
- **Conservación:** mantenimiento a baja temperatura (menor de +4°C). La fermentación se queda bloqueada;
- **Despertar:** la temperatura remonta hasta +16°C;
- **Fermentación:** la temperatura remonta gradualmente hasta el valor planteado (máximo posible 40°C) y la humedad relativa es mantenida como planteada;
- **Detiene /fermentación (hamaca):** el valor de la temperatura se baja a 10°C bloqueando la fermentación y manteniendo el producto listo de enhornar.

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

Características técnicas de las líneas *Avantgarde* y *Frigopan*

- Paneles de 7 cm de espesor externo, galvanizado y prepintado
- Pisos reforzados de acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm
- Evaporadores tratados con cataforesis anticorrosión
- Bandejas recolectoras de condensación de acero inoxidable AISI 304
- Distribución del flujo de aire igual en toda la longitud de la cámara
- Humidificador electrónico
- Extractores de recambio del aire y oxigenación del producto
- Wi-Fi para interconexión según Industry 4.0

Características técnicas de la línea *Avantgarde*

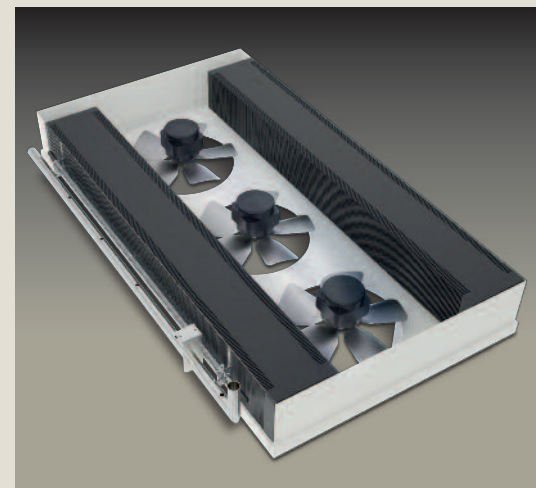
- Cuadro programable con pantalla táctil de 9" a colores.
- Medición temporal programable de temperatura, humedad y velocidad de los ventiladores
- Recubrimiento del lado interno con paneles de acero inoxidable AISI 304.
- Dispositivo de bloqueo puerta.

Características técnicas de la línea *Frigopan*

- Cuadro programable con pantalla táctil de 7" a colores
- Recubrimiento del lado interno con paneles galvanizados y prepintados

Opciones para las líneas *Avantgarde* y *Frigopan*

- Fondo reforzado con otra plancha de acero inoxidable
- Superficie externa de acero inoxidable AISI 304
- Unidad de refrigeración con carenado y silenciamiento
- Unidad de refrigeración enfriada por agua
- Dimensiones especiales





Frigopan



Alaska Industry 4.0

All'avanguardia tecnologica secondo le specifiche dell'automazione industriale di Industria 4.0.

Produzione sempre sotto controllo:

- **Interconnessione:** tutte le attrezzature del laboratorio sono connesse fra loro e via web con il cliente e con i centri assistenza.
- **Automazione:** dialogo fra diverse attrezzature all'interno del laboratorio.
- **Controllo remoto:** possibilità di seguire e modificare il funzionamento da smartphone e/o da computer.
- **Supervisione remota:** tutte le attrezzature del laboratorio sono connesse fra loro e via web con il cliente e con i centri assistenza.
- **Aggiornamento software:** possibilità di download software aggiornati alle ultime funzioni disponibili.
- **Teleassistenza:** collegamento automatico, in caso di allarme, a centri assistenza abilitati per un controllo ed intervento se necessario.
- **Manutenzione programmata:** possibile prenotazione automatica per visita periodiche di controllo.

Alaska Industry 4.0

State-of-the-art technology in compliance with the specifications of Industry 4.0 industrial automation.

Production is always under control:

- **Interconnection:** lab equipment is internally interconnected and connects via the Internet to the Customer and the service centres.
- **Automation:** dialogue between the different devices in the lab.
- **Remote control:** operation can be monitored and modified via smartphone and/or computer.
- **Remote monitoring:** warning messages can be received on smartphones and/or computers.
- **Software update:** updated software versions can be easily downloaded.
- **Remote assistance:** when an alarm occurs, automatic connection to approved service centres for control and intervention if necessary.
- **Planned maintenance:** automatic booking of periodical checks.

Alaska Industry 4.0

À l'avant-garde de la technologie avec les spécifications de pointe de l'automatisation industrielle 4.0.

La production toujours sous contrôle :

- **Interconnexion :** tous les équipements de laboratoire sont interconnectés et connectés par l'intermédiaire du web avec le client et les centres d'assistance.
- **Automatisation :** dialogue entre les différents équipements présents dans le laboratoire.
- **Commande à distance :** capacité de suivre et de modifier le déroulement des opérations à l'aide d'un smartphone ou d'un ordinateur.
- **Supervision à distance :** possibilité de recevoir la signalisation des alarmes sur un smartphone ou un ordinateur.
- **Mise à jour du logiciel :** possibilité de télécharger les mises à jour incluant les dernières fonctionnalités du logiciel.
- **Téléassistance :** en cas d'alarme, connexion automatique avec les centres d'assistance homologués pour le contrôle de l'équipement et les éventuelles interventions requises.
- **Maintenance programmée :** Possibilité de réservation automatique pour les contrôles périodiques.



Alaska Industry 4.0

Nach den Spezifikationen der industriellen Automatisierung des Projekts Industrie 4.0 technologisch auf dem neuesten Stand.

Kontinuierliche Überwachung der Produktion:

- **Verbindung:** alle Einrichtungen im Betrieb sind miteinander und über das Internet mit dem Kunden und den Kundendienstzentren verbunden.
- **Automatisierung:** die verschiedenen Einrichtungen des Betriebs dialogisieren miteinander.
- **Fernsteuerung:** der Betrieb kann vom Smartphone oder PC aus überwacht und gesteuert werden.
- **Fernüberwachung:** alarmmeldungen können auf dem Smartphone und/oder PC empfangen werden.
- **Software-Updates:** aktualisierte Software-Versionen, die über die neuesten Funktionen verfügen, stehen für den Download zur Verfügung.
- **Teleservice:** im Alarmfall automatische Verbindung zu zugelassenen Kundendienstzentren für ggf. erforderliche Kontrollen und Eingriffe.
- **Planmäßige Wartung:** termine für regelmäßige Kontrollen können automatisch vereinbart werden.

Alaska Industry 4.0

A la vanguardia tecnológica según las especificaciones de la automatización industrial de Industry 4.0.

Producción siempre controlada:

- **Interconexión:** todos los equipos del laboratorio están conectados entre ellos por web con el cliente y los centros de asistencia.
- **Automatización:** diálogo entre los distintos equipos en el interior del laboratorio.
- **Control remoto:** posibilidad de seguir y modificar el funcionamiento desde smartphone y/o ordenador.
- **Supervisión a distancia:** posibilidad de recibir avisos de alarmas en el smartphone y/o ordenador.
- **Actualización del software:** posibilidad de descargar los software actualizados de las últimas funciones disponibles.
- **Teleasistencia:** en caso de alarmas, conexión automática con los centros de asistencia habilitados para el control y la intervención.
- **Mantenimiento programado:** posible reserva automática para visitas de control periódicas.

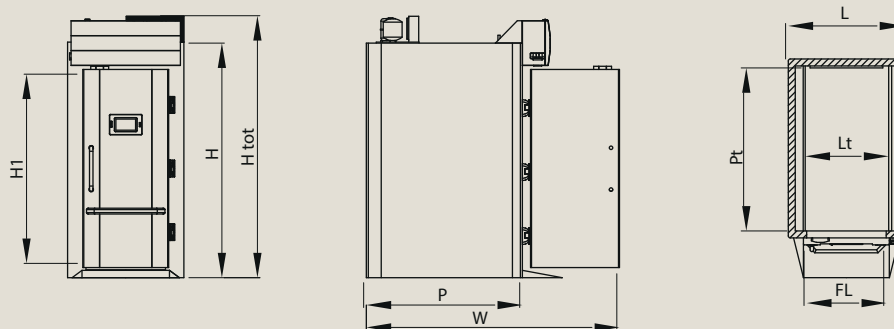


CELLE FERMA LIEVITA®

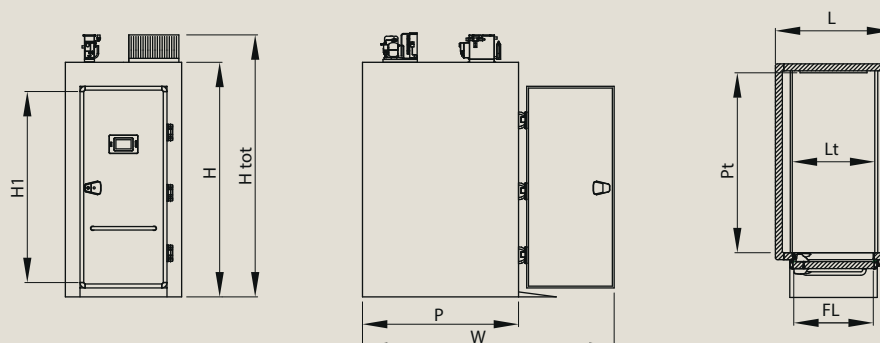
Retarder proofers · Chambres de fermentation contrôlée
Gärvollautomaten · Cámara de fermentación controlada

Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenabmessungen Medidas externas					Dim. interne utili Useful internal dim. Dim. intérieures utiles Innenabmessungen Dim. internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm (non inclusi) Capacity of racks with trays cm (not included) Capacité chariots avec plats cm (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm (nicht einbeziffen) Capacidad carros por tarteras cm (no incluido)												Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Assorb. max Max electr. input Max. absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.	
	L cm	P cm	W cm	H cm	Htot cm	Lt cm	Pt cm	H1 cm	FLxH1 cm	40 x 60	45 x 65	45 x 75	60 x 60	60 x 65	60 x 80	60 x 90	60 x 100	65 x 85	80 x 80	80 x 90	10 x 100	80 x 100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*
AL 091323	97	137	223	236	281	70	121	200	69x200	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0,85E	3.7	230/1/50	60
AL 091523	97	157	243	236	281	70	141	200	69x200	2	2	1	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	1.00E	4.4	230/1/50	70
AL 091923	97	197	283	236	281	70	181	200	69x200	3	2	2	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	1.00E	4.4	230/1/50	100
AL 092123	97	217	303	236	281	70	201	200	69x200	4	2	2	3	2	2	2	1	0	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	100
AL 092323	97	237	323	236	281	70	221	200	69x200	4	3	2	3	3	2	2	2	0	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	120
AL 092723	97	277	363	236	281	70	261	200	69x200	5	3	3	4	3	3	2	2	0	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	150
AL 093123	97	317	403	236	281	70	301	200	69x200	6	4	3	4	4	3	3	2	0	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	150
AL 093323	97	337	423	236	281	70	321	200	69x200	6	4	4	5	4	3	3	3	0	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	180
AL 093723	97	377	463	236	281	70	361	200	69x200	7	5	4	5	5	4	3	3	0	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	200
AL 093923	97	397	483	236	281	70	381	200	69x200	8	5	4	6	5	4	4	3	0	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	200
AL 094323	97	437	523	236	281	70	421	200	69x200	8	6	5	6	6	4	4	3	0	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	250
AL 111323	117	137	233	236	281	84	121	200	79x200	2	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0,85E	3.7	230/1/50	60
AL 111523	117	157	253	236	281	84	141	200	79x200	2	2	1	2	2	1	1	1	1	0	0	0	0	1.00E	4.4	230/1/50	70
AL 111923	117	197	182	236	281	84	181	200	79x200	3	3	2	2	2	2	1	1	1	0	0	0	0	1.00E	4.4	230/1/50	100
AL 112123	117	217	313	236	281	84	201	200	79x200	4	3	2	3	2	2	2	1	2	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	100
AL 112323	117	237	333	236	281	84	221	200	79x200	4	4	2	3	3	2	2	2	2	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	120
AL 112723	117	277	373	236	281	84	261	200	79x200	5	4	3	4	3	3	2	2	2	0	0	0	0	1.50E	6.6	400/3/50	150
AL 113123	117	317	413	236	281	84	301	200	79x200	6	5	3	4	4	3	3	2	3	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	150
AL 113323	117	337	433	236	281	84	321	200	79x200	6	6	4	5	4	3	3	3	3	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	180
AL 113723	117	377	473	236	281	84	361	200	79x200	7	6	4	5	5	4	3	3	3	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	200
AL 113923	117	397	493	236	281	84	381	200	79x200	8	7	4	6	5	4	4	3	4	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	200
AL 114323	117	437	533	236	281	84	421	200	79x200	8	7	5	6	6	4	4	3	4	0	0	0	0	2.00E	7.8	400/3/50	250
AL 131323	137	137	253	236	281	104	121	200	99x200	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,85E	3.7	230/1/50	70
AL 131523	137	157	273	236	281	104	141	200	99x200	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1.00E	4.4	230/1/50	100
AL 131923	137	197	313	236	281	104	181	200	99x200	3	3	3	2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1.00E	4.4	230/1/50	100
AL 132123	137	217	333	236	281	104	201	200	99x200	4	3	3	3	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1.50E	6.6	400/3/50	120
AL 132323	137	237	353	236	281	104	221	200	99x200	4	4	4	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	1.50E	6.6	400/3/50	150
AL 132723	137	277	393	236	281	104	261	200	99x200	5	4	4	4	3	3	2	2	3	3	2	2	2	1.50E	6.6	400/3/50	180
AL 133123	137	317	433	236	281	104	301	200	99x200	6	5	5	4	4	4	3	2	4	3	3	2	2	2.00E	7.8	400/3/50	210
AL 133323	137	337	453	236	281	104	321	200	99x200	6	6	6	5	4	4	3	3	4	3	3	3	3	2.00E	7.8	400/3/50	210
AL 133723	137	377	493	236	281	104	361	200	99x200	7	6	6	5	5	5	3	3	4	4	3	3	3	2.00E	7.8	400/3/50	250
AL 133923	137	397	513	236	281	104	381	200	99x200	8	7	7	6	5	5	4	3	5	4	4	3	3	2.00E	7.8	400/3/50	250
AL 134323	137	437	553	236	281	104	421	200	99x200	8	7	7	6	6	6	4	3	5	4	4	3	3	2.00E	7.8	400/3/50	280

* Produzioni indicative per pani di media pezzatura - Indicative productions for medium-sized breads - Productions indicatives avec pains de moyenne format
Indikative Produktion für Brot mit Durchschnittsgewichte - Producción indicativa para panes de peso medios



Avantgarde

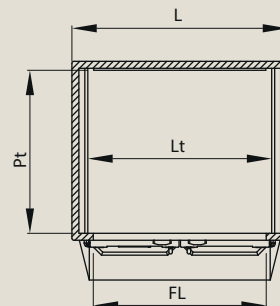
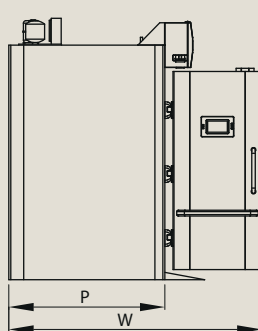
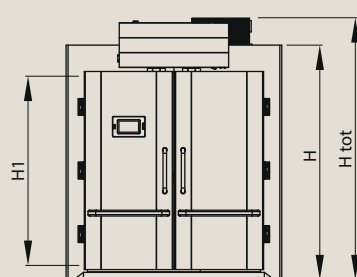


Frigopan

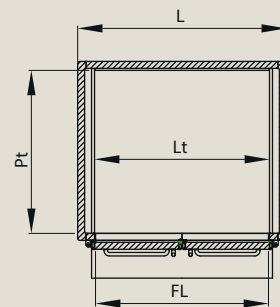
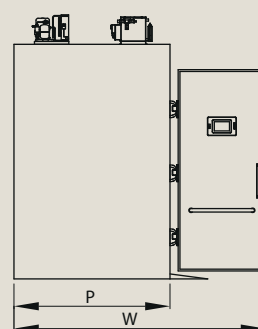
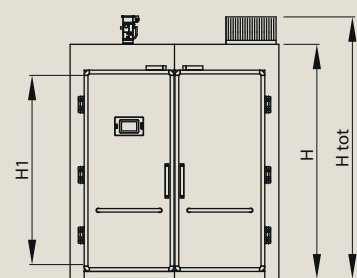


Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenabmessungen Medidas externas					Dim. interne utili Useful internal dim. Dim. intérieures utiles Innenabmessungen Dim. internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm (non inclusi) Capacity of racks with trays cm (not included) Capacité chariots avec plats cm (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm (nicht einbeziffen) Capacidad carros por tarteras cm (no incluido)														Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Assorb. max Max electr. input Max. absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.
	L cm	P cm	W cm	H cm	Htot cm	Lt cm	Pt cm	H1 cm	FLxH1 cm	40 x 60	45 x 65	45 x 75	60 x 60	60 x 65	60 x 80	60 x 90	60 x 100	65 x 85	80 x 80	80 x 90	10 x 100	80 x 100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*	
TA 181323	180	137	224	236	311	148	121	200	144x200	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1.00E	3.6	230/1/50	120	
TA 181523	180	157	244	236	311	148	141	200	144x200	6	4	2	4	4	2	2	2	2	1	1	1	1	1.50E	4.6	400/3/50	150	
TA 181923	180	197	284	236	311	148	181	200	144x200	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	1	2	1	1.50E	4.6	400/3/50	180	
TA 182123	180	217	304	236	311	148	201	200	144x200	9	6	4	6	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	200	
TA 182323	180	237	324	236	311	148	221	200	144x200	9	8	4	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	240	
TA 182723	180	277	364	236	311	148	261	200	144x200	12	8	6	8	6	6	4	4	4	3	2	3	2	2.20S	8.2	400/3/50	300	
TA 183123	180	317	404	236	311	148	301	200	144x200	12	10	6	8	8	6	6	4	6	3	3	3	3	2.20S	8.2	400/3/50	300	
TA 183323	180	337	424	236	311	148	321	200	144x200	15	12	8	10	8	6	6	6	6	3	3	4	3	2.20S	8.2	400/3/50	360	
TA 183723	180	377	464	236	311	148	361	200	144x200	15	12	8	10	10	8	6	6	6	4	4	4	4	3.00S	12.2	400/3/50	400	
TA 183923	180	397	484	236	311	148	381	200	144x200	18	14	8	12	10	8	8	6	8	4	4	4	4	3.00S	13.6	400/3/50	400	
TA 184323	180	437	524	236	311	148	421	200	144x200	18	14	10	12	12	8	8	6	8	4	4	5	4	3.00S	13.6	400/3/50	480	
TA 211323	217	137	240	236	311	185	121	200	174x200	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1.00E	3.6	230/1/50	120	
TA 211523	217	157	260	236	311	185	141	200	174x200	6	6	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	150	
TA 211923	217	197	300	236	311	185	181	200	174x200	6	6	6	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	180	
TA 212123	217	217	320	236	311	185	201	200	174x200	9	6	6	6	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	200	
TA 212323	217	237	340	236	311	185	221	200	174x200	9	9	8	6	6	6	4	4	6	4	4	4	4	2.00E	7.7	400/3/50	240	
TA 212723	217	277	380	236	311	185	261	200	174x200	12	9	9	8	6	6	4	4	6	6	4	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	300	
TA 213123	217	317	420	236	311	185	301	200	174x200	12	12	10	8	8	8	6	4	8	6	6	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	300	
TA 213323	217	337	440	236	311	185	321	200	174x200	15	12	12	10	8	8	6	6	8	6	6	6	6	2.20S	8.2	400/3/50	360	
TA 213723	217	377	480	236	311	185	361	200	174x200	15	15	12	10	10	10	6	6	8	8	6	6	6	3.00S	12.2	400/3/50	400	
TA 213923	217	397	500	236	311	185	381	200	174x200	18	15	14	12	10	10	8	6	10	8	8	6	6	3.00S	13.6	400/3/50	400	
TA 214323	217	437	540	236	311	185	421	200	174x200	18	18	15	12	12	12	8	6	10	8	8	6	6	3.00S	13.6	400/3/50	480	
TA 241323	240	137	255	236	311	208	121	200	204x200	6	6	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	140	
TA 241523	240	157	275	236	311	208	141	200	204x200	8	6	4	6	6	4	4	3	2	2	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	180	
TA 241923	240	197	315	236	311	208	181	200	204x200	9	9	6	6	6	6	4	3	4	4	2	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	200	
TA 242123	240	217	335	236	311	208	201	200	204x200	12	9	6	9	6	6	6	3	4	4	4	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	240	
TA 242323	240	237	355	236	311	208	221	200	204x200	12	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	300	
TA 242723	240	277	395	236	311	208	261	200	204x200	16	12	9	12	9	9	6	6	6	6	4	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	350	
TA 243123	240	317	435	236	311	208	301	200	204x200	18	15	10	12	12	9	9	6	8	6	6	4	4	3.00S	12.2	400/3/50	400	
TA 243323	240	337	455	236	311	208	321	200	204x200	20	18	12	15	12	9	9	9	8	6	6	6	6	3.00S	12.2	400/3/50	430	
TA 243723	240	377	495	236	311	208	361	200	204x200	21	18	12	15	15	12	10	9	8	8	8	6	6	3.00S	13.6	400/3/50	480	
TA 243923	240	397	515	236	311	208	381	200	204x200	24	21	14	18	15	12	12	9	10	8	8	6	6	4.00S	23.5	400/3/50	500	
TA 244323	240	437	555	236	311	208	421	200	204x200	24	21	15	18	18	12	12	9	10	8	8	6	6	4.00S	23.5	400/3/50	560	

* Produzioni indicative per pani di media pezzatura - Indicative productions for medium-sized breads - Productions indicatives avec pains de moyenne format
Indikative Produktion für Brot mit Durchschnittsgewichte - Producción indicativa para panes de peso medios



Avantgarde



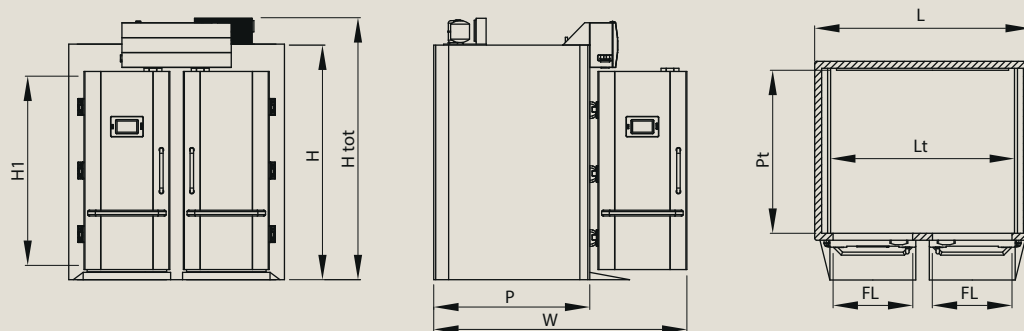
Frigopan

CELLE FERMA LIEVITA®

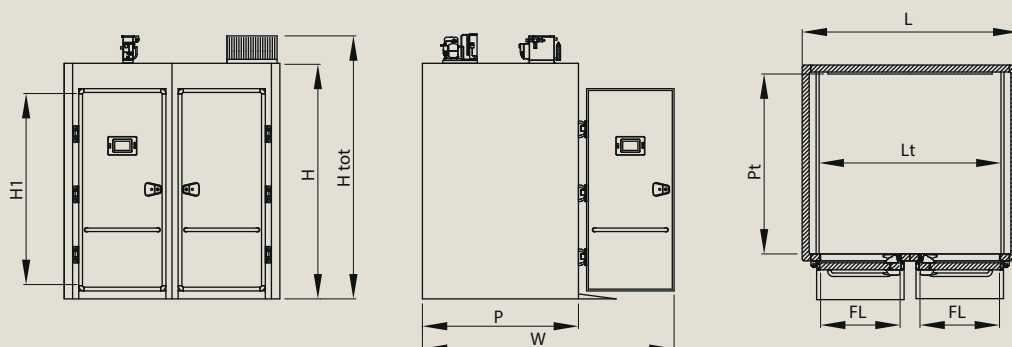
Retarder proofers · Chambres de fermentation contrôlée
Gärvollautomaten · Cámara de fermentación controlada

Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenabmessungen Medidas externas					Dim. interne utili Useful internal dim. Dim. intérieures utiles Innenabmessungen Dim. internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm (non inclusi) Capacity of racks with trays cm (not included) Capacité chariots avec plats cm (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm (nicht einbezogen) Capacidad carros por tarteras cm (no incluido)												Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compresor	Assorb. max Max electr. input Max. absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.	
	L cm	P cm	W cm	H cm	Htot cm	Lt cm	Pt cm	H1 cm	FLxH1 cm	40 x 60	45 x 65	45 x 75	60 x 60	60 x 65	60 x 80	60 x 90	60 x 100	65 x 85	80 x 80	80 x 90	10 x 100	80 x 100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*
BE 211323	217	137	233	236	311	185	121	200	79x200	4	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	1.00E	3.6	230/1/50	120
BE 211523	217	157	253	236	311	185	141	200	79x200	6	6	4	4	4	2	2	2	2	0	0	2	0	1.50E	4.6	400/3/50	150
BE 211923	217	197	293	236	311	185	181	200	79x200	6	6	6	4	4	4	2	2	2	0	0	2	0	1.50E	4.6	400/3/50	180
BE 212123	217	217	313	236	311	185	201	200	79x200	9	6	6	6	4	4	4	2	4	0	0	2	0	2.00E	7.7	400/3/50	200
BE 212323	217	237	333	236	311	185	221	200	79x200	9	9	8	6	6	4	4	4	4	0	0	4	0	2.00E	7.7	400/3/50	240
BE 212723	217	277	373	236	311	185	261	200	79x200	12	9	9	8	6	6	4	4	4	0	0	4	0	2.20S	8.2	400/3/50	300
BE 213123	217	317	413	236	311	185	301	200	79x200	12	12	10	8	8	6	6	4	6	0	0	4	0	2.20S	8.2	400/3/50	300
BE 213323	217	337	433	236	311	185	321	200	79x200	15	12	12	10	8	6	6	6	6	0	0	6	0	2.20S	8.2	400/3/50	360
BE 213723	217	377	473	236	311	185	361	200	79x200	15	15	12	10	10	8	6	6	6	0	0	6	0	3.00S	12.2	400/3/50	400
BE 213923	217	397	493	236	311	185	381	200	79x200	18	15	14	12	10	8	8	6	8	0	0	6	0	3.00S	13.3	400/3/50	400
BE 214323	217	437	533	236	311	185	421	200	79x200	18	18	15	12	12	8	8	6	8	0	0	6	0	3.00S	13.6	400/3/50	480
BE 231323	257	137	252	236	311	225	121	200	99x200	6	6	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	140
BE 231523	257	157	272	236	311	225	141	200	99x200	8	6	4	6	6	4	3	3	2	2	2	2	2	1.50E	4.6	400/3/50	180
BE 231923	257	197	312	236	311	225	181	200	99x200	9	9	6	6	6	6	3	3	4	4	2	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	200
BE 232123	257	217	332	236	311	225	201	200	99x200	12	9	6	9	6	6	6	3	4	4	4	2	2	2.00E	7.7	400/3/50	240
BE 232323	257	237	352	236	311	225	221	200	99x200	12	12	8	9	9	6	6	6	6	4	4	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	300
BE 232723	257	277	392	236	311	225	261	200	99x200	16	12	9	12	9	9	6	6	6	6	4	4	4	2.20S	8.2	400/3/50	350
BE 233123	257	317	432	236	311	225	301	200	99x200	18	15	10	12	12	9	9	6	8	6	6	4	4	3.00S	12.2	400/3/50	400
BE 233323	257	337	452	236	311	225	321	200	99x200	20	18	12	15	12	9	9	9	8	6	6	6	6	3.00S	12.2	400/3/50	430
BE 233723	257	377	492	236	311	225	361	200	99x200	21	18	12	15	15	12	9	9	8	8	6	6	6	3.00S	13.6	400/3/50	480
BE 233923	257	397	512	236	311	225	381	200	99x200	24	21	14	18	15	12	12	9	10	8	8	6	6	4.00S	17.9	400/3/50	500
BE 234323	257	437	552	236	311	225	421	200	99x200	24	21	15	18	18	12	12	9	10	8	8	6	6	4.00S	17.9	400/3/50	560

* Produzioni indicative per pani di media pezzatura - Indicative productions for medium-sized breads - Productions indicatives avec pains de moyenne format
Indikative Produktion für Brot mit Durchschnittsgewichte - Producción indicativa para panes de peso medios



Avantgarde

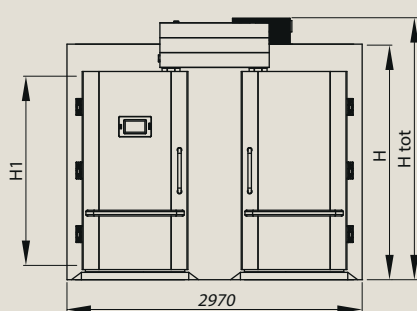


Frigopan

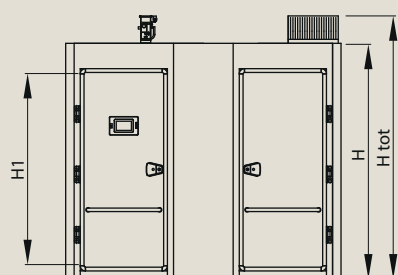
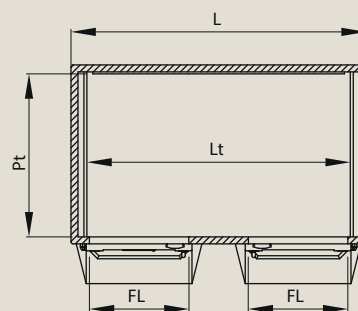
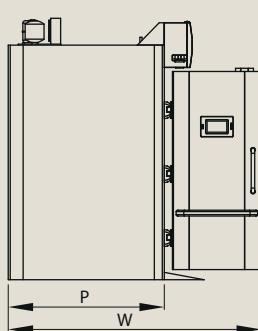


Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Außenabmessungen Medidas externas					Dim. interne utili Useful internal dim. Dim. intérieures utiles Innenabmessungen Dim. internas			Foro luce Doorway Portée Stützweiten Luz	Capacità carrelli con teglie cm (non inclusi) Capacity of racks with trays cm (not included) Capacité chariots avec plats cm (ne pas compris) Kapazität von Wagen mit Platten cm (nicht einbezogen) Capacidad carros por tarteras cm (no incluido)												Compressore Compressor Compresseur Kompressor Compressor	Assorb. max Max electr. input Max. absorption Absorption max. Absorción max	Tensione Tension Tension Spannung Tensión	Quantità prod. Prod. capacity Capacité prod. Prod. kapazität Cantidad prod.	
	L cm	P cm	W cm	H cm	Htot cm	Lt cm	Pt cm	H1 cm	FLxH1 cm	40 x 60	45 x 65	45 x 75	60 x 60	60 x 65	60 x 80	60 x 90	60 x 100	65 x 85	80 x 80	80 x 90	10 x 100	80 x 100	Hp	Kw	Volt/F/Hz	Kg*
DE 271323	277	137	233	236	323	245	121	200	79x200	6	6	6	3	3	3	3	3	3	0	0	3	0	1.50E	6.3	400/3/50	180
DE 271523	277	157	253	236	323	245	141	200	79x200	10	8	6	6	6	3	3	3	3	0	0	3	0	1.50E	7.7	400/3/50	210
DE 271923	277	197	293	236	323	245	181	200	79x200	10	9	9	6	6	6	3	3	3	0	0	3	0	2.00E	7.7	400/3/50	250
DE 272123	277	217	313	236	323	245	201	200	79x200	15	9	9	9	6	6	6	3	6	0	0	3	0	2.00E	7.7	400/3/50	300
DE 272323	277	237	333	236	323	245	221	200	79x200	15	12	12	9	9	6	6	6	6	0	0	6	0	2.20S	8.2	400/3/50	360
DE 272723	277	277	373	236	323	245	261	200	79x200	20	12	12	12	9	9	6	6	6	0	0	6	0	2.20S	12.2	400/3/50	410
DE 273123	277	317	413	236	323	245	301	200	79x200	20	16	15	12	12	9	9	6	9	0	0	6	0	3.00S	13.1	400/3/50	450
DE 273323	277	337	433	236	323	245	321	200	79x200	25	18	18	15	12	9	9	9	9	0	0	9	0	3.00S	13.1	400/3/50	540
DE 273723	277	377	473	236	323	245	361	200	79x200	25	20	18	15	15	12	9	9	9	0	0	9	0	3.00S	13.2	400/3/50	560
DE 273923	277	397	493	236	323	245	381	200	79x200	30	21	21	18	15	12	12	9	12	0	0	9	0	4.00S	13.7	400/3/50	600
DE 274323	277	437	533	236	323	245	421	200	79x200	30	24	21	18	18	12	12	9	12	0	0	9	0	4.00S	13.7	400/3/50	720
DE 291323	297	137	253	236	337	265	121	200	99x200	8	6	6	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	1.50E	6.3	400/3/50	190
DE 291523	297	157	273	236	337	265	141	200	99x200	10	10	6	8	8	6	4	4	3	3	3	3	3	1.50E	7.7	400/3/50	250
DE 291923	297	197	313	236	337	265	181	200	99x200	12	10	10	8	8	8	4	4	6	6	3	3	3	2.20S	7.7	400/3/50	300
DE 292123	297	217	333	236	337	265	201	200	99x200	16	10	10	12	8	8	8	4	6	6	6	3	3	2.20S	10.2	400/3/50	360
DE 292323	297	237	353	236	337	265	221	200	99x200	16	15	12	12	12	9	8	8	9	6	6	6	6	2.20S	10.7	400/3/50	450
DE 292723	297	277	393	236	337	265	261	200	99x200	20	15	15	16	12	12	8	8	9	9	6	6	6	3.00S	12.2	400/3/50	500
DE 293123	297	317	433	236	337	265	301	200	99x200	24	20	15	16	16	12	12	8	12	9	9	6	6	3.00S	13.1	400/3/50	600
DE 293323	297	337	453	236	337	265	321	200	99x200	25	20	20	20	16	12	12	12	12	9	9	9	9	4.00S	13.2	400/3/50	650
DE 293723	297	377	493	236	337	265	361	200	99x200	28	25	20	20	20	16	12	12	12	12	9	9	9	4.00S	17.9	400/3/50	700
DE 293923	297	397	513	236	337	265	381	200	99x200	32	25	21	24	20	16	16	12	15	12	12	9	9	5.00S	27.5	400/3/50	750
DE 294323	297	437	553	236	337	265	421	200	99x200	32	30	25	24	24	18	16	12	15	12	12	9	9	5.00S	27.5	400/3/50	840

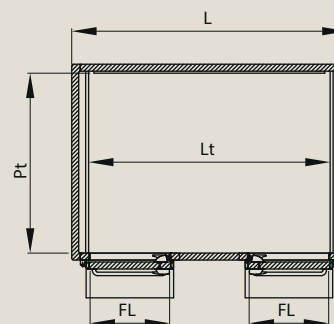
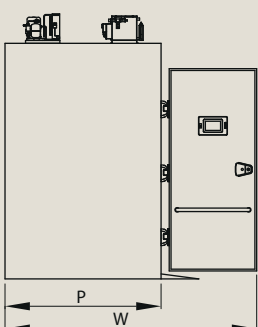
* Produzioni indicative per pani di media pezzatura - Indicative productions for medium-sized breads - Productions indicatives avec pains de moyenne format
Indikative Produktion für Brot mit Durchschnittsgewichte - Producción indicativa para panes de peso medios



Avantgarde



Frigopan





Turri Flli s.r.l.

Via De Gasperi, 1428 | 45023 Costa di Rovigo (RO) | Italy

T +39 0425 497075 | F +39 0425 497110 | turrisrl@turri-srl.com

www.turri-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