



CELLE FERMALIEVITA



Pionieri della Fermalievitazione

Dal 1960 Alaska opera come leader nel campo della refrigerazione per l'arte bianca e la pasticceria. Nel 1990 è la prima azienda in Italia a realizzare una cella di Fermalievitazione, registrando il marchio FermaLievita.

FERMA **LIEVITA**[®]

Da allora l'attività di ricerca e sviluppo non si è mai fermata, portando a perfezionare continuamente le celle Alaska, che hanno guadagnato sul campo fama di affidabilità e longevità.





ALASKA



Una gamma completa

Per venire incontro alle esigenze di ogni tipologia di panificio e pasticceria, Alaska ha realizzato 2 linee di celle, con diversi allestimenti e optional possibili, per poter configurare sempre la cella che più si adatta alle specifiche necessità del cliente.



FRIGOPAN



AVANTGARDE

Ciascuna delle 2 linee è disponibile in 4 modelli, con un'ampia gamma di larghezza e profondità ciascuno.

Per esigenze particolari Alaska realizza celle con configurazioni speciali e dimensioni su misura.



I vantaggi della Fermalievitazione

Controllando temperatura e umidità è possibile ritardare la lievitazione del prodotto, in modo da svincolarsi dalle tempistiche della lievitazione naturale e diventare padroni del proprio tempo.



Eliminazione del lavoro notturno

Il prodotto può essere preparato durante il giorno ed inserito nella cella di Fermalievita, che lo restituirà lievitato e pronto da infornare il mattino seguente all'ora impostata.



Qualità elevata e costante

Il processo produttivo diventa ripetibile e non influenzato dalla temperatura dell'ambiente circostante.



Riduzione dei costi

Grazie all'ottimizzazione dell'utilizzo del personale ed alla maggior organizzazione del processo produttivo.



Il ciclo di Fermalievitazione

Grazie al controllo di umidità e temperatura, il ciclo di Fermalievitazione permette con le sue 4(+1) fasi distinte di rallentare e governare il processo di lievitazione, e ottenere il prodotto perfettamente lievitato all'orario impostato.



1 Abbattimento

Raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione



2 Conservazione

Mantenimento a bassa temperatura, la lievitazione rimane bloccata



3 Risveglio

La temperatura risale gradualmente, la lievitazione ricomincia



4 Lievitazione

La cella si porta dolcemente ai valori di umidità e temperatura impostata, la lievitazione viene completata



5 Blocco lievitazione

Fase opzionale per bloccare nuovamente la lievitazione diminuendo la temperatura, utile per mantenere il prodotto pronto per andare in forno in un tempo successivo

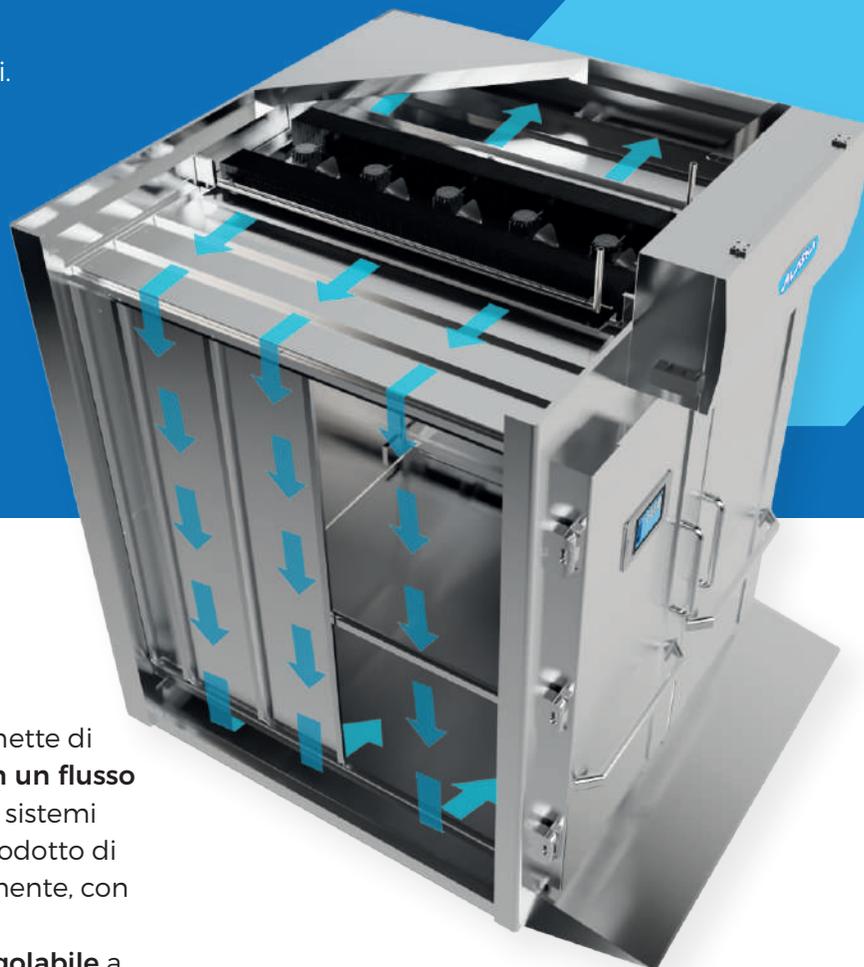
I cicli possono essere completamente personalizzati in durata, temperatura, umidità e velocità di ventilazione delle varie fasi secondo le specifiche esigenze del panificatore.

Flusso d'aria delicato e uniforme

Da sempre Alaska ha posto grande cura nella progettazione del giro d'aria, che viene delicatamente aspirata dalle ventole sul soffitto e convogliata nella cella da schermature superiori e laterali. La presenza **lungo tutta la profondità della cella** di:

- Ventole
- Schermature su soffitto
- Schermature su pareti laterali

permette di ottenere un flusso d'aria delicato e uniforme in tutti i punti all'interno della cella.



Il sistema di ventilazione indiretta permette di **avvolgere delicatamente il prodotto in un flusso d'aria a bassa velocità**, a differenza dei sistemi diretti che investono direttamente il prodotto di aria con il rischio di seccarlo eccessivamente, con la comparsa della cosiddetta "pelle".

La velocità di ventilazione inoltre è regolabile a piacimento da parte dell'utilizzatore.

Alaska

Ventilazione indiretta



Altre celle

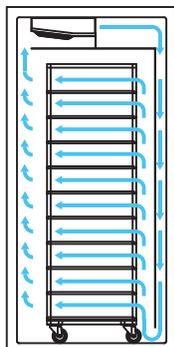
Ventilazione diretta



Per ottenere la maggior uniformità possibile anche nelle celle più grandi, Alaska realizza da sempre sistemi a doppia mandata nelle celle più larghe di 137 cm.

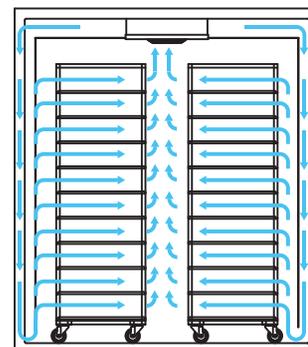
Singola mandata

Larghezze fino a 137 cm



Doppia mandata

Larghezze oltre i 137 cm



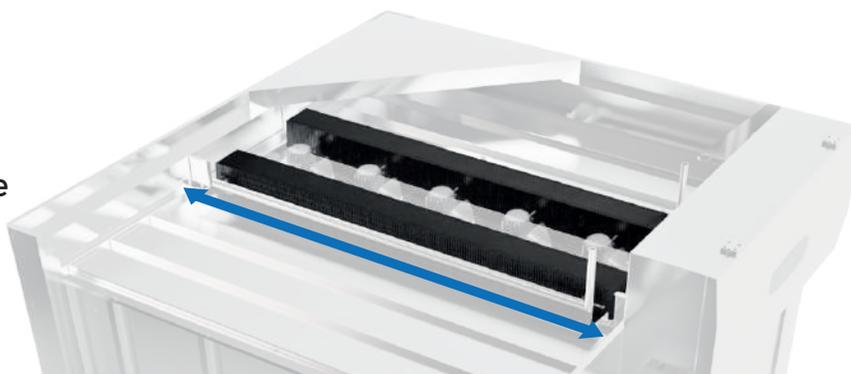
Condizioni interne perfettamente omogenee

I componenti per la regolazione delle condizioni interne sono disposti **lungo tutta la profondità della cella**, in modo da garantire le stesse condizioni ambientali sia nella parte anteriore che posteriore della cella.



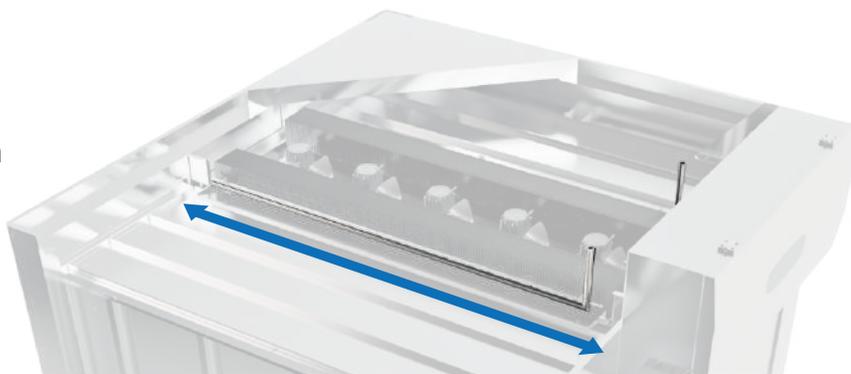
Batteria evaporatore

Per il raffreddamento



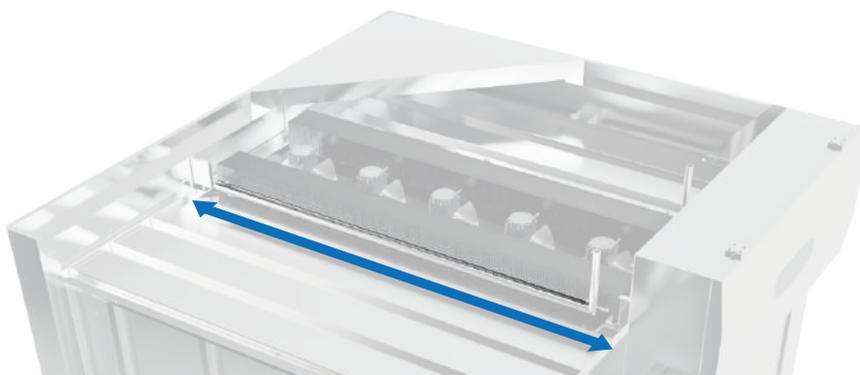
Diffusore di umidità

Per la distribuzione del vapore



Resistenze

Per il riscaldamento in fase di lievitazione



Condizioni interne della cella perfettamente uniformi permettono di ottenere prodotti con lievitazione omogenea e costante in tutti i punti all'interno della cella. Solo in questo modo si ha la garanzia di **prevenire problemi tecnologici sul prodotto**, come la comparsa della cosiddetta "pelle", l'alterazione della colorazione o la comparsa di gocce di umidità sulla superficie.

Circuito frigorifero e gestione umidità

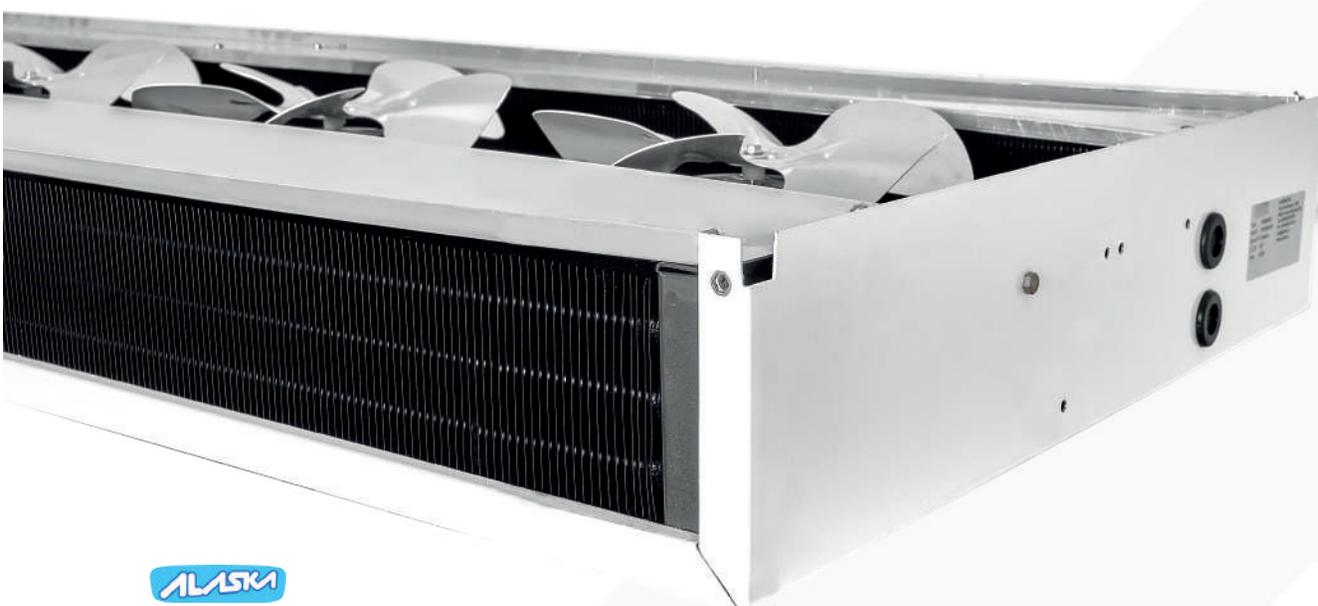
L'esperienza decennale di Alaska nel settore della Fermalievitazione ha portato negli anni a perfezionare il dimensionamento dell'impianto frigorifero e di umidificazione delle celle, che risulta perfettamente **equilibrato e bilanciato**.

- ✓ **Perfetto controllo del processo di lievitazione**
- ✓ **Utilizzo ottimale dell'energia elettrica**
- ✓ **Garanzia di riuscire a lavorare i kg di prodotto dichiarati**



Evaporatore

Sviluppato su specifico progetto Alaska, per adattarsi perfettamente alle esigenze del processo di Fermalievitazione. Pacco alettato con trattamento in cataforesi, per garantire la massima protezione dalla corrosione. Dotato di catino raccogli condensa in acciaio INOX AISI 304 per ottenere la massima longevità del componente, a differenza di soluzioni in plastica o alluminio adottate dalla concorrenza che presentano problemi di corrosione.



Unità motocondensante

Unità tropicalizzata di serie, per garantire un **efficiente funzionamento anche in ambienti caldi fino a 43 °C**, come laboratori o panifici con presenza di forni in funzione.

Generoso dimensionamento del condensatore, per assicurare sempre un ottimo scambio termico.

Unità installabile sul tetto della cella o remota a seconda della taglia della cella e delle specifiche esigenze, per adattarsi ad ogni tipologia di installazione.

Completa di ogni accessorio per garantirne il corretto funzionamento e assicurarne la longevità, nonché facilitarne l'installazione ed eventuali manutenzioni.

Disponibile anche con unità in versione carenata e silenziata.



Umidificatore elettronico ad elettrodi immersi

Tutte le celle Alaska montano di serie un umidificatore elettronico ad elettrodi in acciaio inox immersi, per una gestione più accurata dell'umidità. I **vantaggi rispetto al tradizionale umidificatore a resistenze**:

- Maggiore reattività nella produzione di vapore, con conseguente minor consumo di energia elettrica
- Produzione di vapore costante nel tempo, senza formazione di calcare
- Erogazione di vapore perfettamente calibrata sulle dimensioni di ogni singola cella
- Maggiore affidabilità, minori rischi di blackout dovuti a possibili dispersioni elettriche
- Operazioni di pulizia e sostituzione estremamente semplici, non necessitano dell'intervento di un tecnico

Massimo isolamento



Massimo risparmio energetico

Ogni dettaglio costruttivo è progettato per assicurare il massimo isolamento, riducendo le dispersioni termiche verso l'esterno della cella. Questo permette di ridurre al minimo i consumi di energia e raggiungere la massima efficienza ed economia di esercizio.

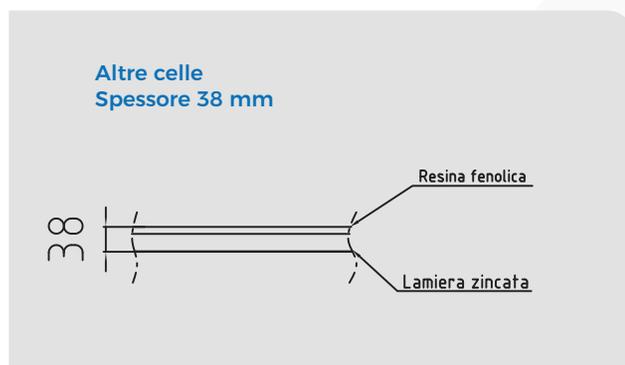
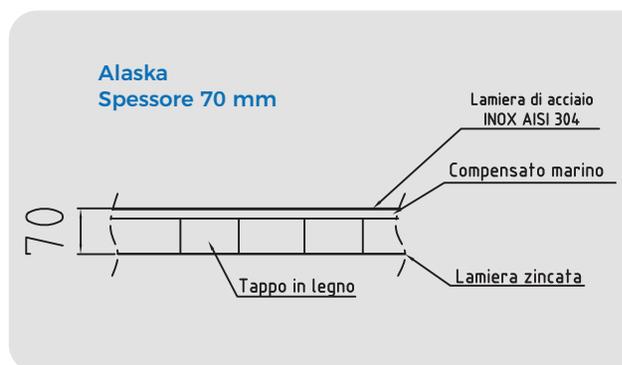


Porta monoscocca semi-incassata

La porta realizzata con un'unica scocca riempita di poliuretano limita la dispersione termica. Dotata di rinforzi strutturali interni per la massima robustezza.

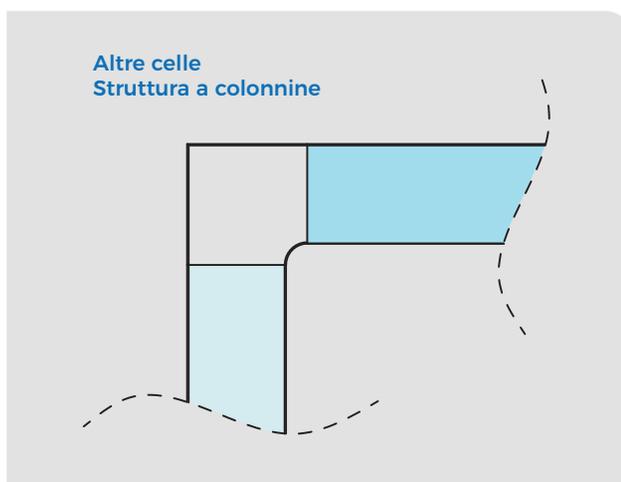
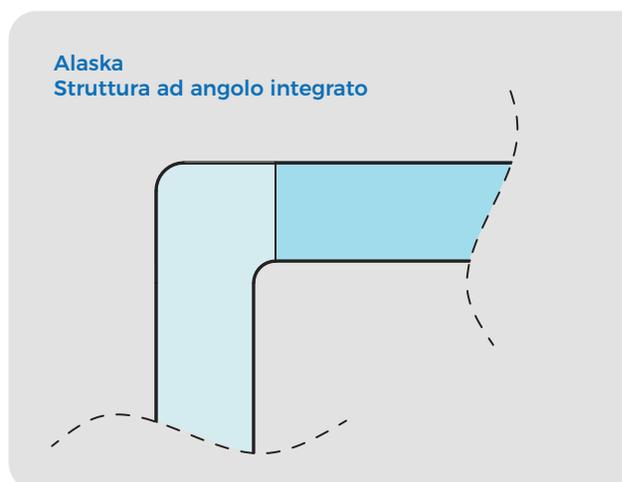
Spessore pannelli 70 mm

Pannelli con schiumatura poliuretanica ad alta densità (42 kg/m³).



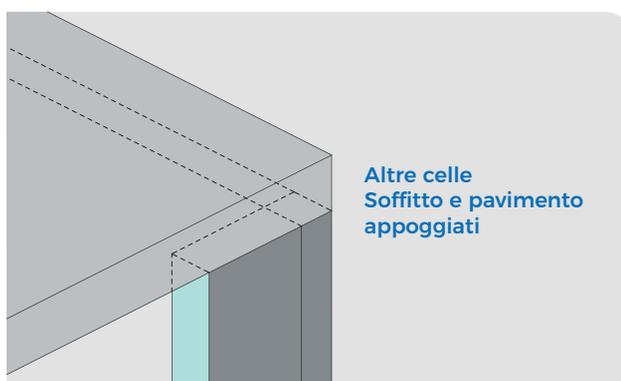
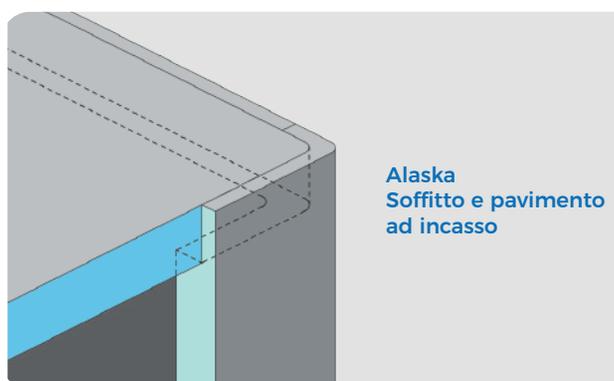
Pavimento spessore 70 mm

Il pavimento è uno dei principali e spesso sottovalutati punti di dispersione termica, motivo per cui Alaska utilizza un fondo in spessore 70 mm, a differenza delle comuni soluzioni da 38 mm utilizzate dalla concorrenza.



Struttura a pannelli con angolo integrato

La struttura ad angolo integrato presenta una sola giunzione, al contrario delle due presenti nella tradizionale soluzione a colonnine largamente utilizzata nelle altre celle in commercio. Questo garantisce un miglior isolamento termico, oltre a dare alla cella la massima robustezza e longevità.



Soffitto e pavimento a incasso, non appoggiati

Alaska adotta una soluzione costruttiva ad incasso per soffitto e pavimento, che garantisce un migliore isolamento termico rispetto alle tradizionali soluzioni ad appoggio. La soluzione ad incasso assicura inoltre un montaggio più rapido e preciso, oltre a una migliore estetica del fronte cella.



Sistema a chiusura oleodinamica

Garantisce una perfetta aderenza nella chiusura della porta. Sistema di chiusura ammortizzato per la massima praticità d'uso.

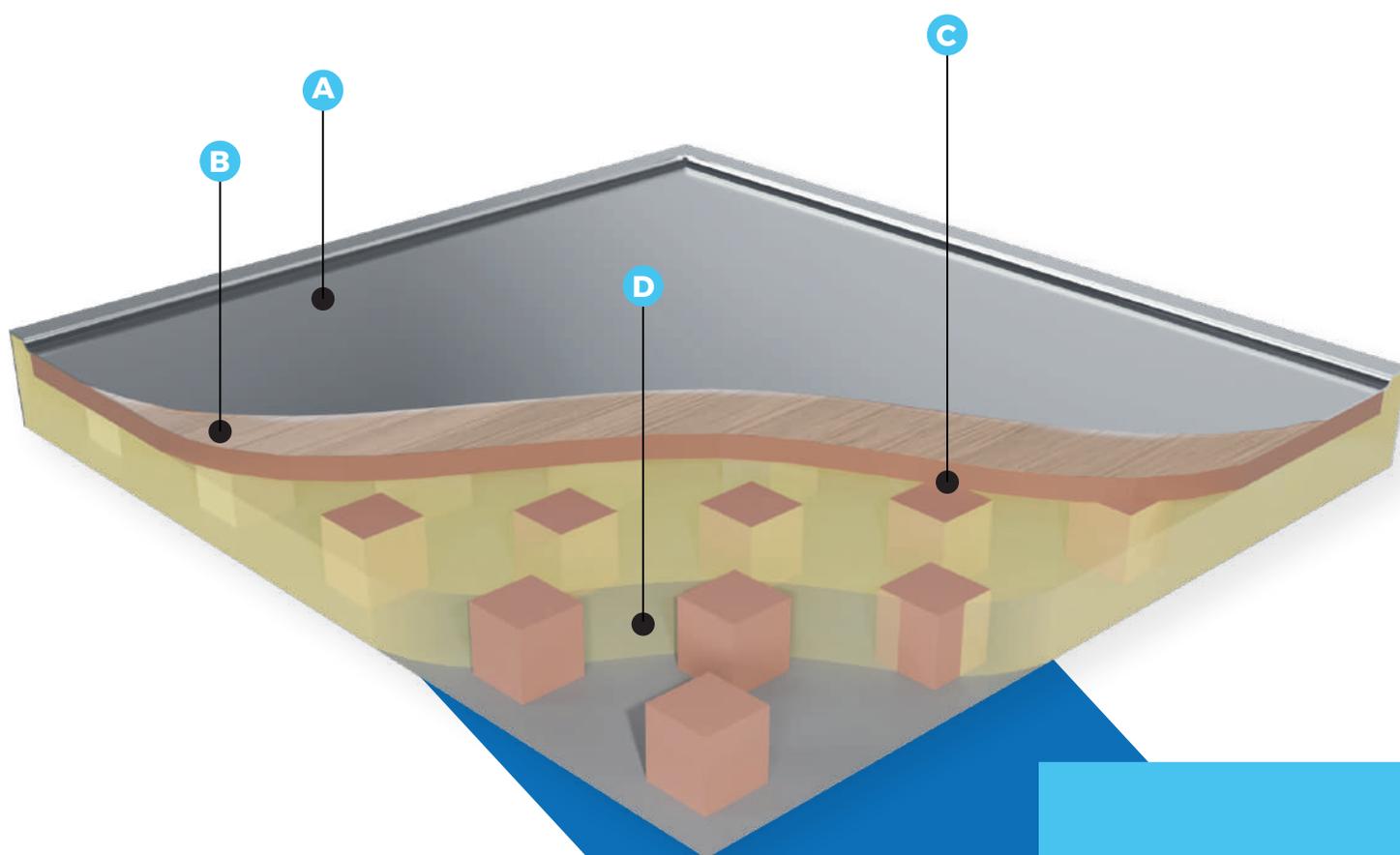


Guarnizioni ad alta tenuta

Ampie e solide guarnizioni lungo tutta la parete della porta, per garantire la massima tenuta e limitare al minimo la dispersione termica

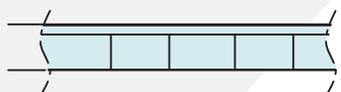
Pavimento carrellabile rinforzato

Il segreto della longevità di una cella sta nella solidità del pavimento. Da sempre Alaska dedica la massima cura nella progettazione e nella scelta dei materiali con cui realizzare i pavimenti delle sue celle, perché siano in grado di sopportare le sollecitazioni dovute al passaggio dei carrelli per decenni. Le numerose celle Alaska di oltre 30 anni ancora oggi in funzione sono lì a testimoniarlo.



- A Rivestimento interno acciaio inox AISI 304 spessore 1.5 mm
- B Supporto in multistrato fenolico
- C Tappi di rinforzo in legno
- D Poliuretano espanso ad alta densità

Alaska
dopo anni
di utilizzo



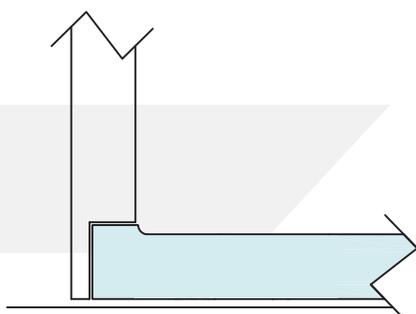
Altre celle
dopo anni
di utilizzo



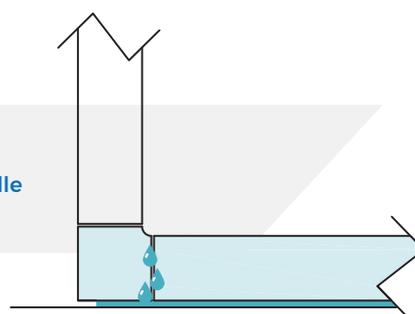
Massima longevità

La rigidità e robustezza garantite dal fondo inox spessore 1.5 mm e dai tappi di rinforzo conferiscono al pavimento la massima longevità. Il rivestimento in acciaio inox inoltre previene l'assorbimento di umidità e garantisce una perfetta planarità e regolarità della superficie anche dopo anni di utilizzo. Le tradizionali soluzioni in resina fenolica possono invece col tempo assorbire umidità, diventando irregolari.

Alaska

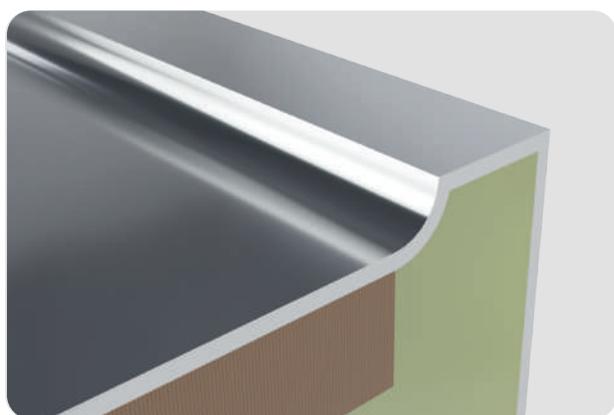


Altre celle



Nessuna infiltrazione o trafilamento

Il pannello di fondo con angolo integrato e schiumato ad alta densità diventa un corpo unico, garantendo quindi l'assenza di infiltrazioni all'interno del pannello stesso.



Angoli raggianti

Per la massima igiene e facilità di pulizia.



Sollevato con listelli in polietilene

Per favorire l'aerazione e prevenire formazione di condensa esterna sotto la cella, aumentandone anche l'isolamento.

Caratteristiche costruttive



Interno in acciaio Inox AISI 304

Per la massima igiene e robustezza, di serie per versione Avantgarde e opzionale per versione Frigopan.



Rivestimento in zinco plastificato bianco

Garantisce una maggiore longevità rispetto alle tradizionali finiture preverniciate, dotato di una superficie più liscia per una pulizia più agevole.



Esterno in acciaio Inox AISI 304

Possibilità di aggiungere il rivestimento esterno in acciaio Inox, su tutte le pareti o soltanto sul fronte porta.



Pannello installato su porta

Perfettamente integrato nella porta e posizionato ad altezza operatore per facilitarne l'utilizzo.



Rampa in acciaio Inox AISI 304

Con ridotta pendenza e dotata di rampe laterali per agevolare la salita dei carrelli.



Paracolpi interni in acciaio Inox AISI 304

Estremamente robusti e progettati per proteggere le pareti interne della cella da urti accidentali con carrelli.



Paracolpo esterno su porta in acciaio Inox AISI 304

Posizionato sulla porta, per proteggere il quadro touch screen da eventuali urti con carrelli.



Aspiratore per riduzione eccessi di umidità

Posizionato sul tetto della cella, viene attivato automaticamente quando vi è necessità di ridurre l'umidità, garantisce una riduzione dei consumi elettrici evitando inutili azionamenti del compressore.



Valvola di compensazione

Posizionata in verticale sulla parete posteriore della cella, per evitare il deposito di polveri e mantenerla sempre libera e funzionante.



Ridotto ingombro verticale

Progettate per ridurre al minimo l'ingombro verticale, per agevolare l'installazione in ambienti con altezze soffitto ridotte.



Illuminazione interna a led

Illuminazione a ridotto consumo grazie alle lampade a led, consente una perfetta visibilità all'interno della cella.

Quadro Touch Screen

L'esperienza Alaska, tutta in un unico controllo

Il software di controllo racchiude nella sua logica di funzionamento e nei parametri profondi tutti i decenni di esperienza Alaska nel campo della Fermalievitazione, per garantirti di ottenere sempre un prodotto lievitato della massima qualità.

- ✓ Programmazione semplice con pochi input, con la garanzia di un ottimo risultato finale
- ✓ Interfaccia semplice, intuitiva e completamente grafica, sviluppata per essere utilizzabile anche da personale non esperto
- ✓ Ottima gradualità nei cambi di temperatura, per una lievitazione delicata
- ✓ Schermo capacitivo ad alta visibilità
- ✓ Software sviluppato specificamente per le celle Alaska, risulta perfettamente integrato e ottimizzato per le utenze Alaska.



Lev 4, semplice, potente e completo

Le celle della serie Frigopan sono equipaggiate di quadro touch screen da **7 pollici** dotato di software LEV4 con:

- Valori impostati e attuali sempre visibili
- Cicli manuali personalizzabili di
 - Abbattimento + Conservazione
 - Conservazione
 - Lievitazione + Blocco lievitazione
 - Blocco lievitazione
- Cicli automatici di Fermalievitazione completi, personalizzabili in ogni fase per:
 - Durata
 - Temperatura
 - Umidità
 - Velocità ventole
- Possibilità di memorizzare oltre 200 cicli automatici
- Orari di inizio e fine ciclo programmabili
- Log HACCP tabulare con andamento temperatura e umidità
- USB per download log HACCP e import/export ricette



Ciclo automatico in esecuzione, con valori correnti, valori impostati e avanzamento ciclo ben in evidenza

LEV4PLUS, più funzionalità per il massimo controllo

Le celle della serie AvantGarde sono dotate di quadro touch screen **extra large da 9 pollici**, equipaggiato con software LEV4PLUS, che estende le funzionalità del LEV4 aggiungendo:

- Cicli di Fermalievitazione avanzati, con la possibilità di definire delle sottofasi per una gestione puntuale di temperatura, umidità e velocità ventole
 - 2 sottofasi di Abbattimento
 - 4 sottofasi di Conservazione
 - 8 sottofasi di Lievitazione
- Calendario settimanale di ricette programmate
- Visualizzazione log HACCP grafici con andamento temperatura e umidità



Programmazione ciclo avanzato, con diversi step di temperatura, umidità e velocità ventole



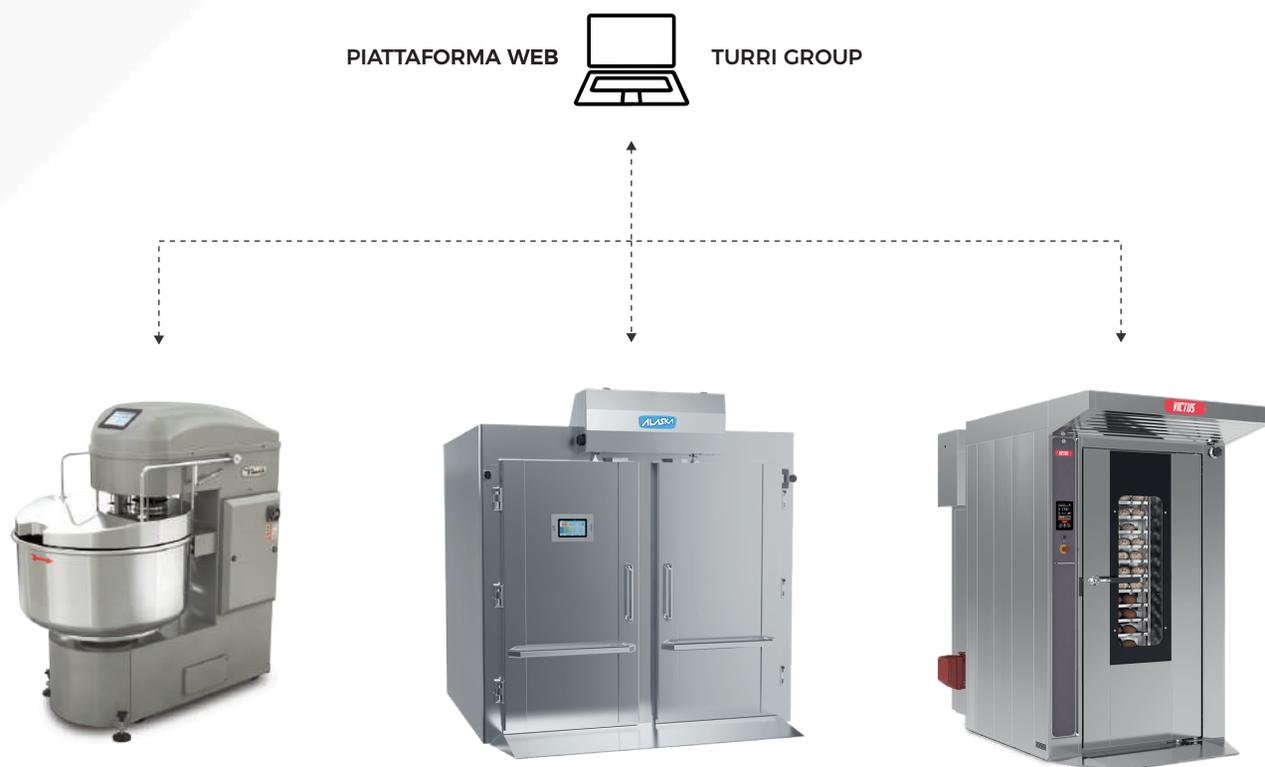
Log HACCP grafico per facile consultazione e monitoraggio cicli di lavoro

Industria 4.0



Un pacchetto completo con la piattaforma Turri Group

Tutte le celle fermalievita Alaska sono dotate di quadro comandi touch screen predisposto per l'interconnessione con sistemi di supervisione e controllo secondo la normativa italiana di Industria 4.0. Alaska, grazie alla possibilità di interconnettersi alla piattaforma web del Gruppo Turri, è in grado di fornire la **soluzione completa chiavi in mano** per sfruttare appieno i vantaggi della tecnologia 4.0.



Monitoraggio in tempo reale

Tieni sotto controllo in ogni istante i parametri di funzionamento della macchina.



Alert allarmi

Ricevi notifiche in caso di malfunzionamenti ovunque tu sia, e minimizza fermi macchina e spreco di prodotto.



Carico/Scarico programmi

Modifica le ricette da remoto e inviale alla cella.



Storico funzionamento

Consulta i dati storici di funzionamento (log HACCP), disponibili sia in formato grafico che tabellare, scaricali sul tuo pc e conservali nei tuoi archivi.



Teleassistenza

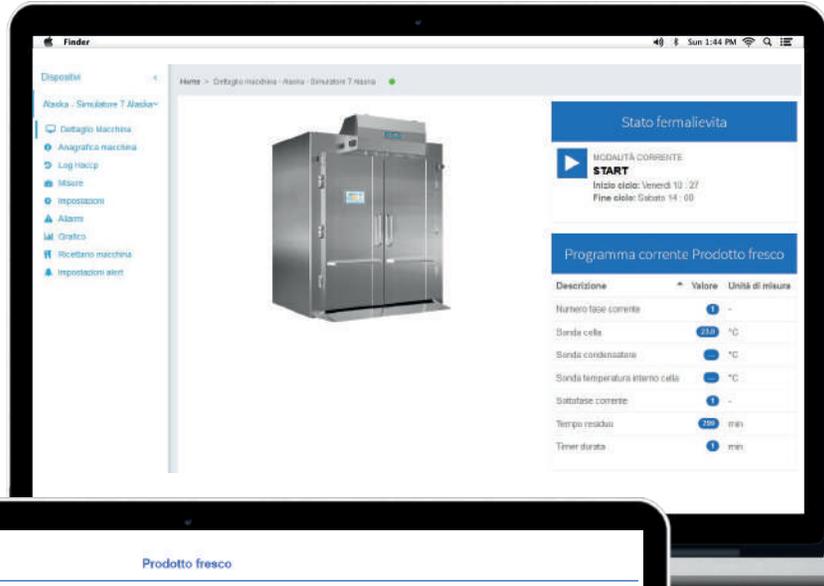
L'assistenza può collegarsi da remoto per identificare rapidamente eventuali problemi e ridurre i fermi produttivi.

Scegli come collegarti



Connessione via Wifi alla piattaforma web Turri Group

Tutte le nostre celle sono Wifi-ready, pronte per essere interconnesse alla piattaforma web Turri Group e permetterti di sfruttare appieno le funzionalità 4.0 di monitoraggio e interazione da remoto.



Possibilità di interconnessione con software di terze parti



Disponi già di un tuo software gestionale/MES? Le celle Alaska possono essere interconnesse senza problemi anche con software esterni, scambiando dati in maniera bidirezionale (lettura/scrittura) tramite protocollo di comunicazione Modbus (sviluppo software per integrazione a carico del cliente).

Caratteristiche tecniche

	FrigoPan	Avant Garde
STRUTTURA		
• Finitura interna in zinco-plastificato bianco	V	-
• Finitura interna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite	O	V
• Finitura esterna in zinco-plastificato bianco	V	V
• Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite (solo fronte)	O	O
• Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite (completa)	O	O
• Pannelli isolanti con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m ³)	V	V
• Spessore isolamento pannelli 70 mm	V	V
• Struttura pannelli con angolo integrato	V	V
• Soffitto e pavimento incassati (non appoggiati)	V	V
• Porta isolante monoscocca semi incassata	-	V
• Porta isolante con profilati in alluminio	V	-
• Fronte porta rinforzato	V	V
• Maniglia con chiusura a leva con serratura	V	-
• Maniglione per apertura porta in acciaio inox AISI 304	-	V
• Sistema chiusura oleodinamica ammortizzata	O	V
• Sistema chiusura oleodinamica ammortizzata su cella TAU	V	V
• Pavimento carrellabile spessore 70 mm	V	V
• Pavimento con rivestimento in acciaio inox AISI 304 spessore maggiorato 1.5mm	V	V
• Pavimento con angoli interni arrotondati	V	V
• Pavimento sollevato con listelli in polietilene per areazione e isolamento	V	V
• Pavimento carrellabile ribassato spessore 42 mm con rivestimento in acciaio inox AISI 304	-	O
• Pavimento rinforzato per grandi carichi con rivestimento supplementare 3 mm in acciaio inox AISI 304	O	O
• Paracolpo esterno su porta in acciaio inox AISI 304	V	V
• Paracolpo interno laterale in acciaio inox AISI 304	V	V
• Pedana per salita carrelli con rampe laterali in acciaio inox AISI 304	V	V
• Cerniere con regolazione orizzontale, verticale e profondità	V	V
• Fermaporta 135°	O	V
• Dimensioni cella su misura	O	O
FLUSSO D'ARIA		
• Sistema di ventilazione indiretta	V	V
• Distribuzione aria uniforme lungo tutta la profondità della cella	V	V
• Schermature a soffitto in acciaio inox AISI 304 continue lungo tutta la profondità della cella	V	V
• Schermature laterali in acciaio inox AISI 304 continue lungo tutta la profondità della cella	V	V
• Ventilazione aria a velocità regolabile	V	V
• Sistema ECO per riduzione umidità	V	V
• Valvola di compensazione	V	V
• Sistema di riscaldamento con resistenze alettate inox AISI 304	V	V
• Sbrinamento con resistenze elettriche	V	V

V Di serie O Opzionale - Non possibile

EVAPORATORE

• Aereoevaporatore progetto Alaska per Fermalievitazione	V	V
• Sistema di raffreddamento uniforme lungo tutta la profondità della cella	V	V
• Pacco alettato con trattamento in cataforesi contro la corrosione	V	V
• Catino raccogli condensa in acciaio inox AISI 304	V	V
• Evaporatore a singola mandata per larghezze cella fino a 137 cm	V	V
• Evaporatore a doppia mandata per larghezze cella oltre 137 cm	V	V

UMIDIFICATORE

• Sistema di distribuzione vapore uniforme lungo tutta la profondità della cella	V	V
• Range umidità relativa impostabile da 50% a 99%	V	V
• Umidificatore elettronico ad elettrodi in acciaio inox immersi	V	V
• Controllo elettronico con display	V	V
• Erogazione vapore calibrata per dimensione cella	V	V
• Cilindro vapore facilmente sostituibile	V	V
• Deumidificazione adattiva a seconda delle condizioni	V	V

UNITÀ FRIGORIFERA

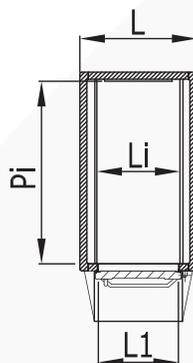
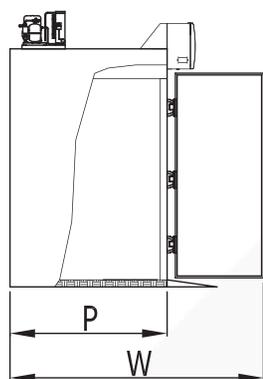
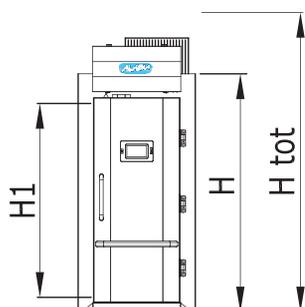
• Raffreddamento condensatore ad aria	V	V
• Compressore ermetico o semi-ermetico a seconda della cella	V	V
• Unità installabile su tetto della cella o remota a seconda della cella	V	V
• Unità tropicalizzata per funzionamento in temperature ambiente fino a 43 °C	V	V
• Unità con carenatura autoportante silenziosa	O	O
• Parzializzazione ventole condensatore per ottimizzare il funzionamento dell'unità frigorifera	V	V
• Filtro deidratatore per deumidificare e deacidificare il liquido refrigerante	V	V
• Indicatore di liquido/umidità	V	V
• Tubo antivibrante	V	V
• Valvola solenoide sulla linea del liquido	V	V
• Pressostato doppio per salvaguardare il buon funzionamento del compressore	V	V

QUADRO COMANDI

• Quadro comandi touch screen capacitivo ad alta visibilità	V	V
• Quadro posizionato nella porta ad altezza operatore per facilità d'uso	V	V
• Schermo touch screen 7"	V	-
• Schermo touch screen extra large 9"	O	V
• Cicli Manuali personalizzabili	V	V
• Cicli Automatici di Fermalievitazione classici a 4 fasi	V	V
• Cicli Automatici di Fermalievitazione avanzati con 4 fasi personalizzabili in 2+4+8+1 sottofasi	O	V
• Oltre 200 cicli di lavoro memorizzabili	V	V
• Avvio ciclo programmato	V	V
• Calendario settimanale di ricette programmate	O	V
• Log HACCP con storico cicli eseguiti - formato tabulare	V	V
• Log HACCP con storico cicli eseguiti - formato grafico	O	V
• USB per download log HACCP e import/export ricette	V	V
• Scheda Wifi per predisposizione interconnessione a piattaforma Web Turri Group	V	V
• Predisposizione per interconnessione a sistemi software esterni con scambio dati bidirezionale	V	V

Dati tecnici - Alfa

Modello	Larghezza Esterna	Profondità Esterna	Larghezza Interna Utile	Profondità Interna Utile	Foro Luce	Capacità carrelli portateglie								Capacità carrelli portatelai				Max Potenza Assorbita	Potenza Compressore (#)	Quantità prodotto (*)				
	L	P	Li	Pi		L1xH1	40x60	45x65	60x60	60x65	60x80	60x80 C&G	80x80	80x120	63x180 (L=125)	63x215 (L=160)	63x255 (L=200)				63x297 (L=242)	kW	Hp	kg
	cm	cm	cm	cm		cm																		
AL 091323	97	137	70	121	69x200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	3,0	1,0 E	60				
AL 091523		157		141		2	2	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3,6	1,1 E	70			
AL 091723		177		161		3	2	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 091923		197		181		3	2	2	2	2	2	1	-	-	1	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 092123		217		201		4	2	2	2	2	2	2	-	-	1	-	-	-	6,2	1,1 E	100			
AL 092323		237		221		4	3	3	3	2	2	2	-	-	1	1	-	-	6,5	1,5 E	120			
AL 092523		257		241		4	3	3	3	2	2	2	-	-	1	1	-	-	6,5	1,5 E	120			
AL 092723		277		261		5	3	3	3	3	3	2	-	-	1	1	1	-	7,1	1,5 E	150			
AL 093123		317		301		6	4	4	4	3	3	3	-	-	1	1	1	1	7,7	2,0 E	150			
AL 093323		337		321		6	4	4	4	3	3	3	-	-	1	1	1	1	7,7	2,0 E	180			
AL 093723		377		361		7	5	5	5	4	3	-	-	1	1	1	1	1	7,8	2,0 E	200			
AL 093923		397		381		7	5	5	5	4	3	-	-	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	200			
AL 094323	437	421	8	5	5	5	4	4	-	-	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	250						
AL 111323	117	137	81	121	79x200	2	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	3,0	1,0 E	60					
AL 111523		157		141		2	2	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3,6	1,1 E	70			
AL 111723		177		161		3	2	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 111923		197		181		3	3	2	2	2	1	-	-	1	-	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 112123		217		201		4	3	3	2	2	2	-	-	1	-	-	-	-	6,2	1,1 E	100			
AL 112323		237		221		4	4	3	3	2	2	-	-	1	1	-	-	-	6,5	1,5 E	120			
AL 112523		257		241		4	4	3	3	2	2	-	-	1	1	-	-	-	6,5	1,5 E	120			
AL 112723		277		261		5	4	4	3	3	2	-	-	1	1	1	-	-	7,1	1,5 E	150			
AL 113123		317		301		6	5	4	4	3	3	-	-	1	1	1	1	1	7,7	2,0 E	150			
AL 113323		337		321		6	5	4	4	3	3	-	-	1	1	1	1	1	7,7	2,0 E	180			
AL 113723		377		361		7	6	5	5	4	3	-	-	1	1	1	1	1	7,8	2,0 E	200			
AL 113923		397		381		7	7	5	5	4	3	-	-	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	200			
AL 114323	437	421	8	7	6	6	4	4	-	-	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	250						
AL 131323	137	137	101	121	99x200	3	2	1	1	1	1	-	-	-	-	-	3,6	1,0 E	70					
AL 131523		157		141		4	2	2	2	2	2	2	1	1	-	-	-	-	3,6	1,1 E	100			
AL 131723		177		161		4	2	2	2	2	2	2	1	1	-	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 131923		197		181		5	3	2	2	2	2	2	2	1	1	-	-	-	3,8	1,1 E	100			
AL 132123		217		201		6	3	3	2	2	2	2	2	1	1	-	-	-	6,2	1,5 E	120			
AL 132323		237		221		6	4	3	3	3	3	2	1	1	1	-	-	-	6,5	1,5 E	150			
AL 132523		257		241		6	4	3	3	3	3	2	1	1	1	-	-	-	6,5	1,5 E	160			
AL 132723		277		261		8	4	4	3	3	3	3	2	1	1	1	-	-	7,1	1,5 E	180			
AL 133123		317		301		8	5	4	4	4	4	3	2	1	1	1	1	1	7,7	2,0 E	210			
AL 133323		337		321		9	5	4	4	4	4	3	2	1	1	1	1	1	7,7	2,0 E	210			
AL 133723		377		361		10	6	5	5	5	5	4	2	1	1	1	1	1	7,8	1,5 S	250			
AL 133923		397		381		11	7	5	5	5	5	4	3	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	250			
AL 134323	437	421	12	7	6	6	6	6	4	3	2	1	1	1	1	7,8	1,5 S	280						



E= Ermetico, S= Semiermetico
 * Produzioni indicative per pani di media pezzatura

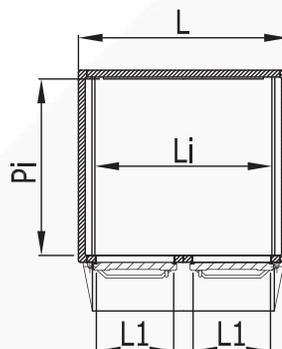
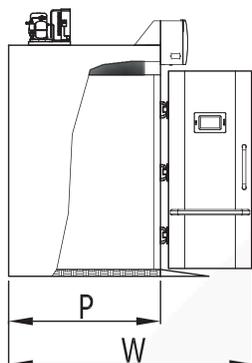
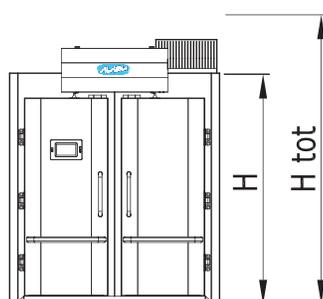
H = 236 cm
 Htot Avantgarde = 300 cm
 Htot Frigopan = 330 cm

Dati tecnici - Beta

Modello	Larghezza Esterna	Profondità Esterna	Larghezza Interna Utile	Profondità Interna Utile	Foro Luce	Capacità carrelli portateglie								Capacità carrelli portatepai				Max Potenza Assorbita	Potenza Compensatore (#)	Quantità prodotto (*)	
	L	P	Li	Pi		L1xH1	40x60	45x65	60x60	60x65	60x80	60x80 C&G	80x80	80x120	63x180 (L=125)	63x215 (L=160)	63x255 (L=200)				63x297 (L=242)
	cm	cm	cm	cm		cm															
BE 211323	217	137	180	121	79x200	5	4	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	6,3	1,1 E	120	
BE 211523		157		141		6	5	4	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150
BE 211723		177		161		8	6	4	4	4	2	-	-	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150
BE 211923		197		181		8	6	4	4	4	3	-	-	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	180
BE 212123		217		201		9	8	6	4	4	4	-	-	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	200
BE 212323		237		221		9	9	6	6	4	4	-	-	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	240
BE 212523		257		241		10	9	6	6	6	4	-	-	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	260
BE 212723		277		261		11	9	8	6	6	5	-	-	2	2	2	-	-	9,5	2,0 S	300
BE 213123		317		301		12	10	8	8	6	6	-	-	2	2	2	2	-	10,8	2,0 S	300
BE 213323		337		321		14	12	8	8	6	7	-	-	2	2	2	2	-	10,8	3,0 S	360
BE 213723		377		361		15	15	10	10	8	7	-	-	2	2	2	2	-	15,2	3,0 S	400
BE 213923		397		381		17	15	10	10	8	7	-	-	4	2	2	2	-	15,2	3,0 S	400
BE 214323		437		421		18	17	12	12	10	8	-	-	4	2	2	2	-	15,3	3,0 S	480
BE 251323		257		137		220	121	99x200	7	6	3	3	3	3	2	-	-	-	-	6,3	1,5 E
BE 251523	157		141	8	8		6		6	4	4	2	2	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	160
BE 251723	177		161	9	8		6		6	5	4	2	2	-	-	-	-	-	7,6	2,0 E	180
BE 251923	197		181	11	10		6		6	6	5	4	2	3	-	-	-	-	7,8	2,0 E	200
BE 252123	217		201	12	11		9		6	6	6	4	2	3	-	-	-	-	7,8	2,0 E	240
BE 252323	237		221	13	12		9		9	6	6	4	3	3	3	-	-	-	8,1	1,5 S	300
BE 252523	257		241	14	13		9		9	8	6	4	3	3	3	-	-	-	8,1	2,0 S	320
BE 252723	277		261	16	14		12		9	8	8	6	4	3	3	3	-	-	9,3	2,0 S	350
BE 253123	317		301	18	16		12		12	9	9	6	4	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	400
BE 253323	337		321	19	18		12		12	10	9	6	4	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	430
BE 253723	377		361	22	19		15		15	12	9	8	5	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	480
BE 253923	397		381	23	21		15		15	12	11	8	6	6	3	3	3	-	15,2	4,0 S	500
BE 254323	437		421	24	24		18		18	14	12	8	6	6	3	3	3	-	15,2	4,0 S	560

E= Ermetico, S= Semiermetico

* Produzioni indicative per pani di media pezzatura



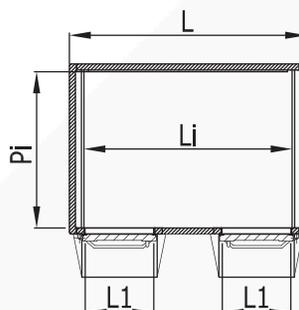
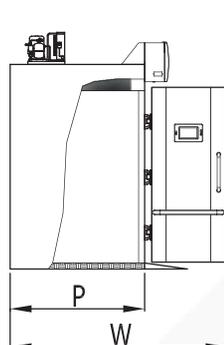
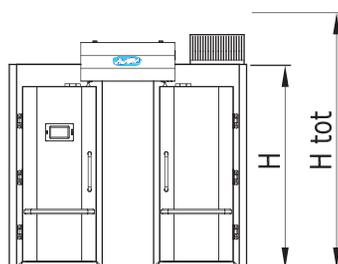
H = 236 cm
Htot Avantgarde = 300 cm
Htot Frigopan = 330 cm

Dati tecnici - Delta

Modello	Larghezza Esterna	Profondità Esterna	Larghezza Interna Utile	Profondità Interna Utile	Foro Luce	Capacità carrelli portateglie								Capacità carrelli portatepai				Max Potenza Assorbita	Potenza Compressore (#)	Quantità prodotto (*)				
	L	P	Li	Pi		L1xH1	40x60	45x65	60x60	60x65	60x80	60x80 C&C	80x80	80x120	63x180 (L=125)	63x215 (L=160)	63x255 (L=200)				63x297 (L=242)	kW	Hp	kg
	cm	cm	cm	cm		cm																		
DE 271323	277	137	240	121	79x200	7	6	3	3	3	3	-	-	-	-	-	-	6,3	1,5 E	180				
DE 271523		157		141		8	8	6	6	3	3	-	-	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	210			
DE 271723		177		161		9	8	6	6	5	3	-	-	-	-	-	-	-	7,6	2,0 E	250			
DE 271923		197		181		11	9	6	6	6	5	-	-	3	-	-	-	-	7,8	2,0 E	250			
DE 272123		217		201		12	11	9	6	6	6	-	-	3	-	-	-	-	7,8	1,5 S	300			
DE 272323		237		221		12	12	9	9	6	6	-	-	3	3	-	-	-	8,2	2,0 S	350			
DE 272523		257		241		14	12	9	9	8	6	-	-	3	3	-	-	-	8,2	2,0 S	370			
DE 272723		277		261		15	12	12	9	9	7	-	-	3	3	3	-	-	13,9	2,0 S	410			
DE 273123		317		301		18	16	12	12	9	9	-	-	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	450			
DE 273323		337		321		19	18	12	12	9	9	-	-	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	540			
DE 273723		377		361		22	20	15	15	12	11	-	-	3	3	3	3	-	15,5	3,0 S	560			
DE 273923		397		381		23	21	15	15	12	11	-	-	6	3	3	3	-	15,5	4,0 S	600			
DE 274323		437		421		24	23	18	18	14	12	-	-	6	3	3	3	-	15,5	4,0 S	720			
DE 291323	297	137	260	121	99x200	8	6	3	3	3	3	3	3	-	-	-	-	6,3	1,5 E	190				
DE 291523		157		141		10	8	6	6	6	4	4	3	2	-	-	-	-	7,6	1,5 E	230			
DE 291723		177		161		10	8	6	6	6	4	4	3	2	-	-	-	-	7,6	2,0 E	250			
DE 291923		197		181		13	9	6	6	6	5	6	2	3	-	-	-	-	7,8	1,5 S	270			
DE 292123		217		201		15	9	9	6	6	6	6	2	3	-	-	-	-	7,8	2,0 S	350			
DE 292323		237		221		15	12	9	9	9	6	6	3	3	3	-	-	-	12,7	2,0 S	450			
DE 292523		257		241		15	12	9	9	9	7	6	4	3	3	-	-	-	12,7	2,0 S	450			
DE 292723		277		261		20	14	12	9	9	8	6	4	3	3	3	-	-	13,9	3,0 S	450			
DE 293123		317		301		20	16	12	12	12	9	9	4	3	3	3	3	-	15,2	3,0 S	600			
DE 293323		337		321		23	18	12	12	12	9	9	4	3	3	3	3	-	15,2	4,0 S	650			
DE 293723		377		361		25	20	15	15	15	11	9	6	3	3	3	3	-	15,5	4,0 S	700			
DE 293923		397		381		28	21	15	15	15	12	12	6	6	3	3	3	-	15,5	4,0 S	750			
DE 294323		437		421		30	24	18	18	18	12	12	6	6	3	3	3	-	15,5	4,0 S	840			

E= Ermetico, S= Semiermetico

* Produzioni indicative per pani di media pezzatura

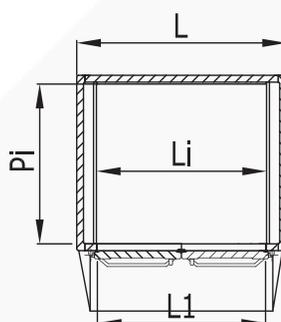
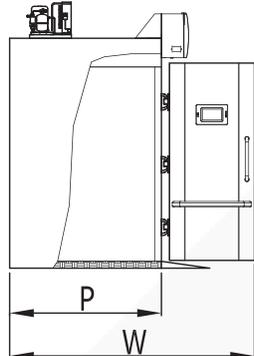
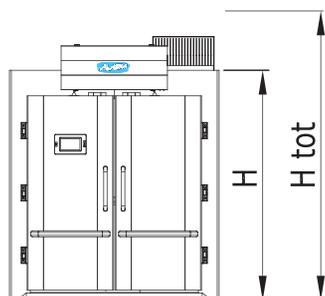


H = 236 cm
Htot Avantgarde = 300 cm
Htot Frigopane = 330 cm



Dati tecnici - Tau

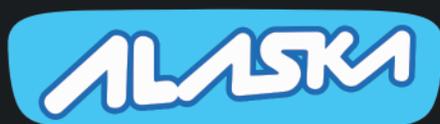
Modello	Larghezza Esterna	Profondità Esterna	Larghezza Interna Utile	Profondità Interna Utile	Foro Luce	Capacità carrelli portateglie								Capacità carrelli portateelai				Max Potenza Assorbita	Potenza Compressore (#)	Quantità prodotto (*)				
	L	P	Li	Pi		L1xH1	40x60	45x65	60x60	60x65	60x80	60x80 C&G	80x80	80x120	63x180 (L=125)	63x215 (L=160)	63x255 (L=200)				63x297 (L=242)	kW	Hp	kg
	cm	cm	cm	cm		cm																		
TA 181323	180	137	143	121	144x200	4	4	2	2	2	2	1	1	-	-	-	-	6,3	1,1 E	120				
TA 181523		157		141		4	4	4	4	2	2	1	1	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150			
TA 181723		177		161		6	4	4	4	3	2	1	1	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150			
TA 181923		197		181		6	6	4	4	4	2	2	2	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	180			
TA 182123		217		201		8	6	6	4	4	4	2	2	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	200			
TA 182323		237		221		8	8	6	6	4	4	2	2	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	240			
TA 182523		257		241		8	8	6	6	5	4	2	2	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	260			
TA 182723		277		261		10	8	8	6	6	5	2	2	2	2	2	-	-	9,5	2,0 S	300			
TA 183123		317		301		12	10	8	8	6	6	3	3	3	2	2	2	2	10,8	2,0 S	300			
TA 183323		337		321		12	10	8	8	6	6	3	3	3	2	2	2	2	10,8	3,0 S	360			
TA 183723		377		361		14	12	10	10	8	7	4	4	4	2	2	2	2	15,2	3,0 S	400			
TA 183923		397		381		14	14	10	10	8	8	4	4	4	4	2	2	2	15,2	3,0 S	400			
TA 184323	437	421	16	14	12	12	9	8	4	4	4	4	2	2	2	15,3	3,0 S	480						
TA 211323	210	137	173	121	173x200	5	4	2	2	2	2	1	-	-	-	-	6,3	1,1 E	120					
TA 211523		157		141		6	6	4	4	4	3	2	1	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150			
TA 211723		177		161		7	6	4	4	4	3	2	1	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	150			
TA 211923		197		181		8	7	4	4	4	3	4	2	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	180			
TA 212123		217		201		9	8	6	4	4	4	4	2	2	-	-	-	-	7,8	2,0 E	200			
TA 212323		237		221		10	9	6	6	6	5	4	2	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	240			
TA 212523		257		241		10	9	6	6	6	5	4	2	2	2	-	-	-	8,1	1,5 S	260			
TA 212723		277		261		12	10	8	6	6	5	4	2	2	2	2	-	-	9,5	2,0 S	300			
TA 213123		317		301		14	12	8	8	8	7	6	3	2	2	2	2	2	10,8	2,0 S	300			
TA 213323		337		321		14	13	8	8	8	7	6	3	2	2	2	2	2	10,8	3,0 S	360			
TA 213723		377		361		17	15	10	10	10	8	8	4	2	2	2	2	2	15,2	3,0 S	400			
TA 213923		397		381		18	15	10	10	10	9	8	4	4	4	2	2	2	15,2	3,0 S	400			
TA 214323	437	421	20	18	12	10	12	10	8	4	4	4	2	2	2	15,3	3,0 S	480						
TA 241323	240	137	203	121	204x200	7	5	3	2	2	2	1	-	-	-	-	6,3	1,5 E	140					
TA 241523		157		141		8	6	6	4	4	4	2	2	-	-	-	-	-	6,3	1,5 E	160			
TA 241723		177		161		9	6	6	4	4	4	2	2	-	-	-	-	-	7,6	1,5 E	180			
TA 241923		197		181		11	8	6	4	4	4	4	2	3	-	-	-	-	7,8	2,0 E	200			
TA 242123		217		201		12	8	6	4	4	4	4	2	3	-	-	-	-	6,2	1,5 S	240			
TA 242323		237		221		12	11	9	6	6	6	4	3	3	3	-	-	-	8,1	1,5 S	300			
TA 242523		257		241		14	11	9	6	6	6	4	3	3	3	-	-	-	8,1	2,0 S	320			
TA 242723		277		261		16	11	9	6	6	6	6	4	3	3	3	-	-	9,3	2,0 S	350			
TA 243123		317		301		18	14	12	8	8	8	6	4	3	3	3	3	3	15,2	3,0 S	400			
TA 243323		337		321		19	14	12	8	8	8	6	4	3	3	3	3	3	15,2	3,0 S	430			
TA 243723		377		361		22	17	15	10	10	10	8	5	3	3	3	3	3	15,2	3,0 S	480			
TA 243923		397		381		23	19	15	10	10	10	8	6	6	3	3	3	3	15,2	4,0 S	500			
TA 244323	437	421	25	20	18	12	12	12	8	6	6	3	3	3	3	15,2	4,0 S	560						



E= Ermetico, S= Semiermetico
* Produzioni indicative per pani di media pezzatura

H = 236 cm
Htot Avantgarde = 300 cm
Htot Frigopan = 330 cm





Alaska Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email info@alaska.it

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería



*Macchine
Machinery
Maquinaria*

www.turri-srl.com



*Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn*

www.alaska.it



*Forni
Ovens
Hornos*

www.victus-srl.com

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.