



ALASKA



UNIPAN / UNIBIGA

Cella di Ferma Lievita - Retarder Proofer
Cámara De Fermentación Controlada





Cella di Ferma Lievita

Cella di Ferma Lievita di dimensioni estremamente contenute ideale per controllare la lievitazione di pane e prodotti di pasticceria. Disponibile nelle versioni da 2 o 3 carrelli per teglie 60x40 cm. Controllando **umidità e temperatura** è possibile ritardare la lievitazione del prodotto, in modo da poterlo preparare di giorno e trovarlo perfettamente lievitato e pronto da infornare il mattino seguente.



Retarder Proofer

Extremely compact dough Retarder Proofer, ideal to control the leavening of both bakery and pastry products. Available in two different versions, to store 2 or 3 trolleys for 60x40cm baking trays. Thanks to its **temperature and humidity** management, UNIPAN can control the rising process duration, allowing you to prepare your product during the day and find it ready for baking the next morning.



Cámara de fermentación controlada

Cámara de fermentación controlada con medidas extremadamente reducidas, ideal para controlar la fermentación de productos de panadería y pastelería. Disponible en versiones de 2 ó 3 carros para bandejas de 60x40 cm. Controlando la **humedad y la temperatura**, es posible retrasar la fermentación del producto, de modo que pueda prepararse durante el día y estar perfectamente fermentado y listo para hornear a la mañana siguiente.

Controlli / Controls / Controles



Temperatua
Temperature
Temperatura



Umidità
Humidity
Humedad



Durata
Duration
Duración



Velocità ventole
Fans speed
Velocidad ventilador





Ciclo di fermalievitazione



Abbattimento Raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione (temperatura minima possibile -10 °C)



Conservazione Mantenimento a bassa temperatura (minore di +4 °C), la lievitazione resta bloccata



Risveglio e lievitazione La temperatura risale dolcemente fino a +16 °C (risveglio) per poi portarsi gradualmente fino ai valori di umidità e temperatura impostata (massimo +40 °C), facendo così ricominciare la lievitazione



Blocco lievitazione Fase opzionale per bloccare nuovamente la lievitazione facendo scendere il valore della temperatura. Utile per mantenere il prodotto pronto per andare in forno in un tempo successivo (massimo 4 ore)



Retarder proofer cycle



Chilling Rapid cooling to block yeast activity (minimum possible temperature -10 °C)



Conservation The product remains at low temperature (less than +4 °C), the rising process is still suspended



Reawakening and rising The temperature gently rises up to +16 °C (reawakening), and the chamber then gradually reaches the set values for humidity and temperature (max +40 °C), thus restarting yeast activity



Rising block Optional step to block the rising once again by decreasing the temperature. Useful to keep the product ready for baking at a later time (max 4 hours)



Ciclo de fermentación controlada



Abatimiento Enfriamiento rápido para detener la fermentación (temperatura mínima posible -10 °C)



Conservación Conservada a baja temperatura (por debajo de +4 °C), la fermentación queda



Despertar y fermentación La temperatura sube suavemente hasta los +16 °C (temperatura de activación) y luego aumenta gradualmente hasta la humedad y la temperatura establecidas (máximo +40 °C), reiniciando así el proceso de fermentación



Detiene fermentación Fase opcional para detener de nuevo el proceso de fermentación bajando el valor de la temperatura. Útil para mantener el producto listo para entrar en el horno en un momento posterior (máximo 4 horas)



Funzionalità touch screen

- Modalità manuale per Abbattimento, Conservazione e Lievitazione
- Modalità automatica con cicli di lavoro completi, personalizzabili in ogni fase
- Orari di inizio e fine ciclo programmabili
- Visualizzazione avanzamento fase corrente e utenze attive
- USB per carico/scarico ricette e dati HACCP
- Wi-Fi per interconnessione a piattaforma web Turri Group



Touch screen functions

- Manual working mode for Chilling, Conservation and Rising
- Automatic working mode with complete cycles, customizable in each phase
- Programmable start and end cycle times
- Visualization of current phase progress and active components
- USB upload/download of programs and HACCP cycle data
- Wi-Fi for connection to Turri Group web platform for remote supervision



Funcionalidad pantalla táctil

- Modo manual de Abatimiento, Conservación y Fermentación
- Modo automático con ciclos de trabajo completos, ajustables en cada fase
- Horas de inicio y fin ciclos programables
- Visualización del progreso de la fase actual y de los usuarios activos
- USB para cargar/descargar recetas y datos HACCP
- Wi-Fi para conectarse a la plataforma web del Turri Group

UNIBIGA

0/+40 °C



Disponibile anche nella versione **UNIBIGA**, ideale per il controllo della lievitazione di biga e pastoni, in grado di contenere 2 carrelli con 4 marne da 60x40x37 cm ciascuno. Range di lavoro 0/+40 °C e con umidificatore per controllo umidità opzionale.



Also available in the **UNIBIGA** version, designed to control the rising process of biga and mother dough, and able to store 2 trolleys with 4 plastic boxes each of size 60x40x37 cm. Working range 0/+40 °C and with optional humidifier for humidity control.



También está disponible en la versión **UNIBIGA**, ideal para controlar la maduración de la biga y el amasado, capaz de contener 2 carros con 4 cestas de plástico de 60x40x37 cm cada uno. Rango de trabajo 0/+40 °C y con humidificador para el control de la humedad opcional.

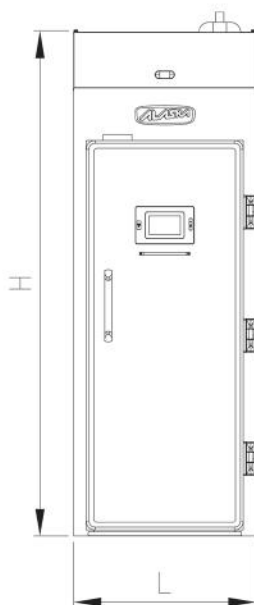


Evaporatore con trattamento anticorrosivo di cataforesi
Evaporator with cataphoresis anti-corrosion treatment
Evaporador con tratamiento anticorrosivo de cataforesis



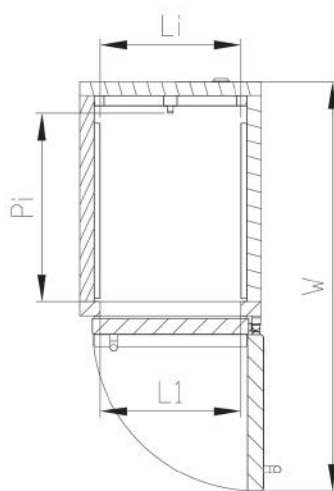
Caratteristiche tecniche

- Pannelli isolanti zinco-preverniciati bianchi spessore 70 mm
- Fondo Inox AISI 304 20 mm raggiato
- Evaporatore protetto con cataforesi
- Catini raccogli condensa inox AISI 304
- Umidificatore elettronico per una gestione più precisa dell'umidità
- Quadro touch screen 7" montato sulla porta
- Fornibile anche in versione smontata



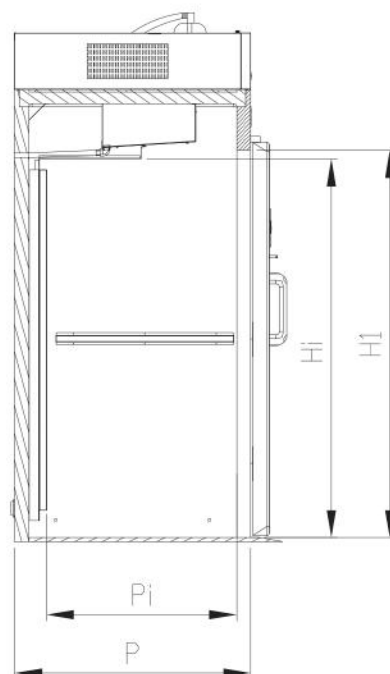
Technical specifications

- White pre-painted galvanized insulating panels thickness 70 mm
- AISI 304 stainless steel floor 20 mm with rounded edges
- Evaporator with cataphoresis treatment protection
- AISI 304 stainless steel basins for condensation collection
- Electronic humidifier for an accurate humidity control
- 7" touch screen control panel installed on the door
- Available also in the disassembled version



Especificaciones técnicas

- Paneles aislantes de zinc plastificado blanco de 70mm de grosor
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 de 20mm radiado
- Evaporador protegido con cataforesis
- Bandejas de recogida de condensado de acero inoxidable AISI 304
- Humidificador electrónico para una gestión más precisa de la humedad
- Panel de pantalla táctil de 7" montado en la puerta
- Disponible en versión desmontada



UNIPAN

UNIPAN
WAGON

UNIBIGA

Range temperatura	Temperature range	Rango de temperatura	°C	-10/+40	-10/+40	+5/+35
Range umidità relativa	Relative humidity range	Rango de humedad relativa	%	51-99	51-99	-
Gas Refrigerante	Refrigerant	Gas refrigerante		R452A	R452A	R452A
Capacità carrelli 40x60	Trolley capacity 40x60	Capacidad carros 40x60	Nr	2	3	2
Capacità carrelli 60x80	Trolley capacity 60x80	Capacidad carros 60x80	Nr	1	1	1
Larghezza esterna [L]	External width [L]	Anchura exterior [L]	cm	90	90	90
Profondità esterna [P]	External depth [P]	Profundidad exterior [P]	cm	116	166	116
Altezza esterna [H]	External height [H]	Altura exterior [H]	cm	250	262	250
Larghezza interna [Li]	Internal width [Li]	Anchura interna [Li]	cm	70	70	70
Profondità interna [Pi]	Internal depth [Pi]	Profundidad interna [Pi]	cm	93	143	93
Altezza interna [Hi]	Internal height [Hi]	Altura interior [Hi]	cm	185	197	185
Luce Porta [L1xH1]	Doorway [L1xH1]	Luz puerta [L1xH1]	cm	70x190	70x200	70x190
Profondità con porta aperta [W]	Depth with door opened [W]	Profundidad con puerta abierta [W]	cm	202	252	202
Spessore pannelli	Insulation thickness	Espesor del panel	mm	70	70	70
Spessore pavimento	Floor thickness	Espesor del suelo	mm	20	20	20
Alimentazione	Power supply	Alimentación eléctrica	V/-/Hz	230/1F/50	230/1F/50	230/1F/50
Max potenza elettrica	Max electric power	Potencia eléctrica máxima	kW	2.9	2.9	1.55
Max corrente assorbita	Max electrical absorption	Consumo máximo de corriente	A	14	14	6.6



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.