



ALASKA

OMEGA  
SILVER



OMEGA SILVER



Arredi e Tavoli Fermalievita e Climabiga  
Retarder Proofer and Climabiga Cabinets and Counters  
Armarios y Mesa de Fermentación Controlada y Climabiga

# I vantaggi della Fermalievitazione

Il processo di Fermalievitazione permette, controllando umidità e temperatura, di rallentare e governare la lievitazione del prodotto, in modo da trovarlo sempre perfettamente lievitato e pronto da infornare all'orario desiderato.

## Eliminazione del lavoro notturno



Il prodotto può essere preparato durante il giorno ed inserito nel 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.

# Retarder proofing advantages

The retarder proofer allows, by controlling humidity and temperature, to delay and control the dough rising. The process ensures a perfectly leavened product, ready to be baked at the desired time.

## No more night-time work



The product can be prepared during the day and put into the retarder proofer, to get it the next morning perfectly leavened and ready for baking at the desired time.

## Higher and constant product quality



The productive process becomes repeatable and is not influenced by the environment temperature.

## Cost reduction



Thanks to the optimization of personnel use and the increased standardization of the productive process.

# Las ventajas de la Fermentación Controlada

Mediante el control de la humedad y la temperatura, el proceso de fermentación controlada permite ralentizar y regular la fermentación del producto, de modo que siempre esté perfectamente fermentado y listo para ser horneado en el momento deseado.

## Eliminación del trabajo nocturno



El producto puede prepararse durante el día y colocarse en la cámara Fermalievita, que lo devolverá fermentado y listo para hornear a la mañana siguiente a la hora fijada.

## Alta calidad constante



El proceso de producción se vuelve repetible y no se ve afectado por la temperatura del ambiente entorno.

## Reducción de costes



Optimizando el uso del personal y organizando mejor el proceso de producción.

## Controlli / Controls / Controles



Temperatura  
Temperature  
Temperatura



Umidità  
Humidity  
Humedad



Durata  
Duration  
Duración



Velocità ventole  
Fans speed  
Velocidad ventilador



# Il ciclo di Fermalievitazione



## Abbattimento

Raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione.



## Conservazione

Mantenimento a bassa temperatura, la lievitazione rimane bloccata.



## Risveglio

La temperatura risale gradualmente, la lievitazione ricomincia.



## Lievitazione

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



## 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



# Retarder Proving Cycle



## Chilling

Rapid cooling to block yeast activity.



## Conservation

The product is kept at low temperature, the rising process is still suspended.



## Reawakening

The temperature begins to slowly rise, the rising process restarts.



## Rising

The proofer slowly reaches the set temperature and humidity, the rising process is completed.



## Rising block

Optional step to block the rising once again by reducing the temperature, useful to keep the product ready for baking at a later time.

# ● Ciclo de Fermentación Controlada



## Abatimiento

Enfriamiento rápido para detener la Fermentación.



## Conservación

Manteniéndose a baja temperatura, el proceso de fermentación permanece bloqueado.



## Despertar

La temperatura aumenta gradualmente, la fermentación comienza de nuevo.



## Fermentación

La cámara se lleva suavemente a los valores de humedad y temperatura ajustados, el proceso de fermentación se ha completado.



## Bloque de fermentación

Paso opcional para detener de nuevo la fermentación disminuyendo la temperatura, útil para mantener el producto listo para entrar en el horno en otro momento.



## Serie Climabiga

Gli armadi e tavoli Alaska sono disponibili anche nella versione Climabiga (senza controllo umidità) per il processo di maturazione controllata degli impasti (biga). La temperatura viene modulata per prolungare il processo di maturazione fino anche a 72 ore, in modo da ottenere sempre una biga perfettamente fermentata e pronta da utilizzare all'orario desiderato.



## Climabiga series

Alaska cabinets and counters are also available in the Climabiga version (without humidity control) to manage the fermentation of raw bread dough (biga). By controlling the temperature it is possible to control and delay the fermentation process up to 72 hours, to obtain a perfectly fermented preparation ready to be used at the desired time.



## Serie Climabiga

Los armarios y mesas Alaska también están disponibles en la versión Climabiga (sin control de humedad) para la maduración controlada de la masa (biga). Mediante el control de la temperatura, es posible controlar y prolongar el proceso de maduración hasta 72 horas, para que la biga esté siempre perfectamente fermentada y lista para su uso en el momento deseado.



# OMEGA

Armadio - Cabinet - Armario



## Caratteristiche tecniche

- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- Isolamento in alta densità di 60mm
- Evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- Unità frigorifera tropicalizzata (max +38°C)
- Sbrinamento automatico con resistenza
- Evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- Controllo elettronico con display touch screen da 7"
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- Passo cremagliera 24 mm



## Technical features

- Structure completely made of stainless steel AISI 304
- 60 mm high-density insulation
- Evaporator treated with anti-corrosion paint
- Tropicalized refrigeration unit (max +38°C)
- Automatic defrosting with heating element
- Automatic condensation evaporation with self-regulating resistor
- Electronic control with 7" touch screen display
- Stainless steel feet adjustable in height (130-200 mm)
- 24 mm pitch racks



## Características técnicas

- Construcción en acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de alta densidad de 60 mm
- Evaporador tratado con pintura anticorrosiva
- Unidad de refrigeración tropicalizada (máx. +38°C)
- Descongelación automática con resistencia
- Evaporación automática del condensado con resistencia autorreguladora
- Control electrónico con pantalla táctil de 7"
- Pies de acero inoxidable ajustables en altura (130-200 mm)
- Paso de la cremallera: 24 mm



### Quadro Touch screen 7"

7" Touch Screen control panel  
Panel de control electrónico táctil 7"

### Interno in acciaio inox AISI 304

Internal finish in AISI 304

stainless steel

Interior en acero inoxidable

AISI 304



# Modelli - Models - Modelos

## Omega F - Fermalievita



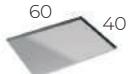
-10 / +40 °C



55 / 95 %

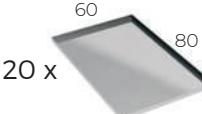
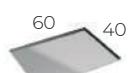
**OM 40 F**

20 x



**OM 80 F**

40 x



## Omega B - Climabiga



-2 / +40 °C

**OM 40 B**

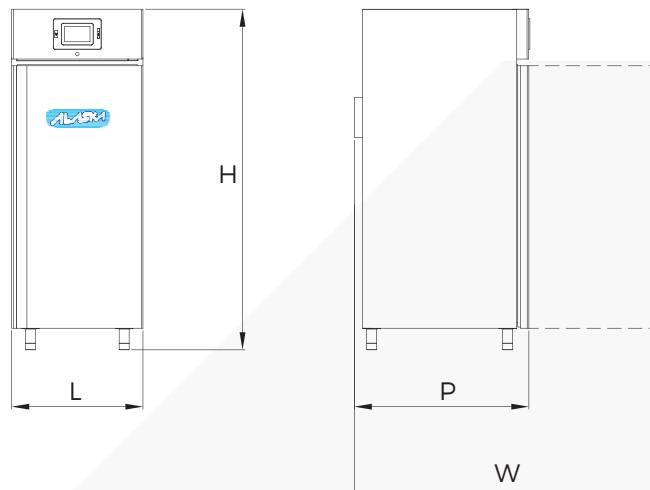
4 x



Teglie e marne non incluse - Trays and plastic boxes not included -  
Bandejas y cestas de plástico no incluidas

# Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos

Serie - Series - Serie	F - Fermalievita		B - Climabiga
Modello - Model - Modelo	OM 40 F	OM 80 F	OM 40 B
<b>Range temperatura</b> Temperature range Rango de temperatura	°C	-10/+40	-2/+40
<b>Range umidità relativa</b> Relative humidity range Rango de humedad relativa	%	55-95	-
<b>Capacità teglie 60x40 cm</b> Capacity for 60x40 cm trays Capacidad bandejas 60x40 cm	n	20	40
<b>Capacità teglie 80x60 cm</b> Capacity for 80x60 cm trays Capacidad bandejas 80x60 cm	n	-	20
<b>Capacità marne 60x40x27h</b> Plastic boxes 60x40x27h cm capacity Capacidad cestas de plástico 60x40x27h cm	n	-	4
<b>Dotazione di serie: coppie di guide in acciaio inox AISI 304</b> Standard equipment: pairs of AISI 304 stainless steel guides <u>Equipo de serie: pares de quías de acero inoxidable AISI 304</u>	n	20	20
<b>Dotazione di serie: griglie plastificate</b> Standard equipment: plastic-coated wire shelves <u>Equipo de serie: rejillas plastificadas</u>	n	-	4
<b>Quantità prodotto</b> Product quantity <u>Cantidad producto</u>	kg	30	60
<b>L - Larghezza esterna</b> L - External length L - Anchura exterior	cm	79	79
<b>P - Profondità esterna</b> P - External depth P - Profundidad exterior	cm	74,3	104,3
<b>H - Altezza esterna</b> H - External height H - Altura exterior	cm	205	205
<b>W - Profondità con porta aperta</b> W - External depth with open door W - Profundidad exterior con puerta abierta	cm	148	178
<b>Max potenza assorbita</b> Max power input Potencia máxima absorbida	kW	1,70	2,20
<b>Tensione alimentazione</b> Voltage Voltaje	V/F/Hz	230/1/50	230/1/50



# SILVER

Tavolo - Counter - Mesa

## Caratteristiche tecniche

- Finitura interna ed esterna interamente in acciaio inox AISI 304
- Spessore isolamento ad alta densità di 50 mm
- Evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- Unità frigorifera tropicalizzata (max +38°C)
- Sbrinamento automatico con resistenza
- Evaporazione automatica della condensa a gas caldo
- Controllo elettronico con display touch screen da 7"
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

### Optional

- Con piano in acciaio inox
- Con piano in acciaio inox e alzatina
- Ruote
- Lampada UVC germicida





## Technical features

- AISI 304 stainless steel interior and exterior finish
- High-density insulation thickness of 50 mm
- Evaporator treated with anti-corrosion paint
- Tropicalized refrigeration unit (max +38°C)
- Automatic defrosting with heating element
- Automatic hot gas condensation evaporation
- Electronic control with 7" touch screen display
- Stainless steel



## Características técnicas

- Acabado interior y exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Espesor de aislamiento de alta densidad de 50 mm
- Evaporador tratado con pintura anticorrosiva
- Unidad de refrigeración tropicalizada (máx. +38°C)
- Descongelación automática con resistencia
- Evaporación automática del condensado de gas caliente
- Control electrónico con pantalla táctil de 7"
- Pies de acero inoxidable ajustables en altura (130-200 mm)

## Optional

- Version with top
- Version with top and backsplash
- Cabinet on wheels
- Germicidal UVC lamp

## Opcional

- Con mesa de acero inoxidable
- Con mesa de acero inoxidable y salpicadero
- Estructura con ruedas
- Lámpara germicida UVC

### Quadro Touch screen 7"

7" Touch Screen control panel  
Panel de control electrónico táctil 7"



### Versione con piano in acciaio inox e alzatina

Version with top and backsplash  
Versión con mesa de acero inoxidable y salpicadero



# Modelli - Models - Modelos

## Silver F - Fermalievita



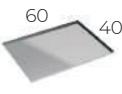
-5 / +40 °C



55 / 95 %

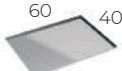
**SI 20 F**

12 x



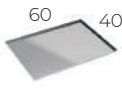
**SI 30 F**

18 x



**SI 40 F**

24 x



## Silver B - Climabiga



-2 / +40 °C

**SI 20 B**

4 x



**SI 30 B**

6 x



**SI 40 B**

8 x

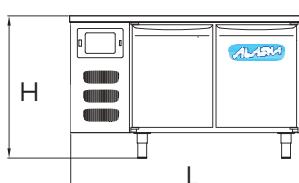


Teglie e marne non incluse - Trays and plastic boxes not included - Bandejas y cestas de plástico no incluidas

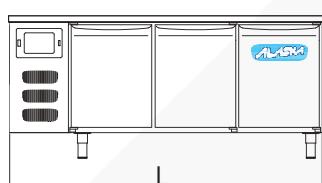
# Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos

Serie - Series - Serie		F - Fermalievita			B - Climabiga		
Modello - Model - Modelo		SI 20 F	SI 30 F	SI 40 F	SI 20 B	SI 30 B	SI 40 B
<b>Range temperatura</b> Temperature range Rango de temperatura	°C	-5/+40			-2/+40		
<b>Range umidità relativa</b> Relative humidity range Rango de humedad relativa	%	55-95			-		
<b>Porte</b> Doors Puertas	n	2	3	4	2	3	4
<b>Capacità teglie 60x40 cm</b> Capacity for 60x40 cm trays Capacidad bandejas 60x40 cm	n	12	18	24	-		
<b>Capacità marne 60x40x27h</b> Capacity for plastic boxes 60x40x27h cm Capacidad cestas de plástico 60x40x27h cm	n	-			4	6	8
<b>Dotazione di serie: copie di guide in acciaio inox AISI 304</b> Standard equipment: pairs of AISI 304 stainless steel guides Equipo de serie: pares de guías de acero inoxidable AISI 304	n	12	18	24	2	3	4
<b>Dotazione di serie: griglie plastificate</b> Standard equipment: plastic-coated wire shelves Equipo de serie: rejillas plastificadas	n	-			2	3	4
<b>Quantità prodotto</b> Product quantity Cantidad producto	kg	20	30	40	40	60	80
<b>L - Larghezza esterna</b> L - External length L - Anchura exterior	cm	145	298	251	145	298	251
<b>P - Profondità esterna</b> P - External depth P - Profundidad exterior	cm	75			75		
<b>H - Altezza esterna</b> H - External height H - Altura exterior	cm	81			81		
<b>H - Altezza esterna - versione con piano</b> H - External height - version with top H - Altura exterior - versión con parte superior	cm	85			85		
<b>H - Altezza esterna - versione con piano e alzatina</b> H - External height - version with top and backsplash H - Altura exterior - versión con parte superior y salpicadero	cm	95			95		
<b>Max potenza assorbita</b> Max power input Potencia máxima absorbida	kW	1,25	1,30	1,30	1,25	1,30	1,30
<b>Tensione alimentazione</b> Voltage Voltaje	V/F/Hz	230/1/50			230/1/50		

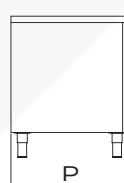
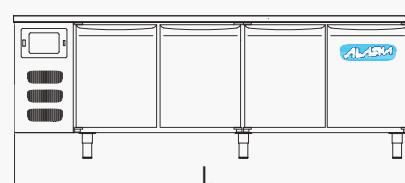
SI 20 F / SI 20 B



SI 30 F / SI 30 B



SI 40 F / SI 40 B



# Quadro Touch Screen da 7"



Gli armadi Omega e i tavoli Silver sono equipaggiati di serie con un quadro touch screen da 7 pollici capacitivo ad alta visibilità, dotato di software Alaska LEV4 con:

- Programmazione semplice ed intuitiva con pochi input
- 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 con andamento temperatura e umidità
- USB per download log HACCP e import/export ricette
- Possibilità di interconnessione a piattaforma Web Gruppo Turri per Industria 4.0



Ciclo Fermalievitazione automatico in esecuzione, con valori correnti, valori impostati e avanzamento

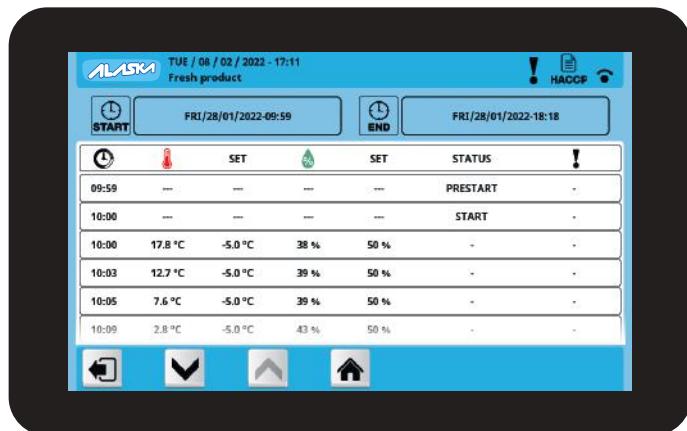
Execution of a complete automatic retarder proofing cycle, with actual values, set values and cycle progress clearly displayed

Ejecución del ciclo de Fermentación Controlada, con visualización clara de los valores actuales, los valores ajustados y el progreso

## 7 " Touch Screen Control Panel

Omega cabinets and Silver counters are equipped with a high-visibility 7" touch screen control panel, and Alaska LEV4 software installed with:

- Intuitive programming with very few inputs required
- Set and current values always displayed
- Customisable manual working modes for
  - Chilling + Conservation
  - Conservation
  - Rising + Rising block
  - Rising block
- Automatic mode with complete Retarder Proofing cycles, customisable in each phase for duration, temperature, humidity, fan speed
- Over 200 completely customisable user programs
- Programmable start and finish cycle times
- HACCP log with temperature and humidity history
- USB for HACCP download and user programs import/export
- Optional connection to Turri Group Web platform for Industry 4.0



### Log HACCP con andamento temperatura e umidità

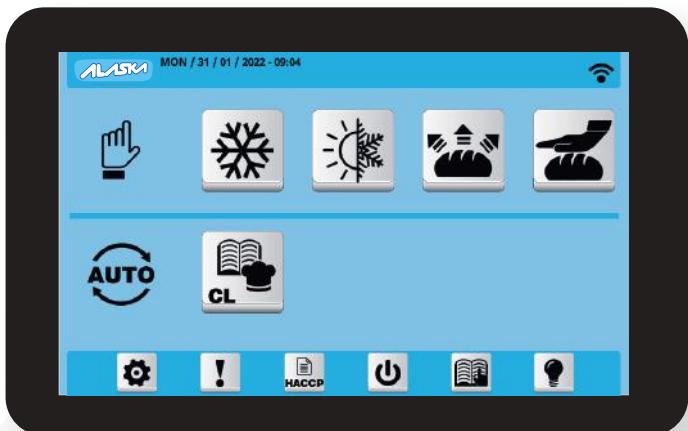
HACCP log with temperature and humidity historical data

Registro HACCP con datos históricos de temperatura y humedad

## Panel de control táctil 7"

Los armarios Omega y las mesas Silver están equipados de serie con un panel de pantalla táctil capacitiva de alta visibilidad de 7" con software Alaska LEV4 con:

- Programación sencilla e intuitiva con pocas entradas
- Valores establecidos y actuales siempre visibles
  - Ciclos manuales personalizables de
  - Abatimiento + Conservación
  - Conservación
  - Fermentación + Bloque de fermentación
  - Bloque de fermentación
- Ciclos de fermentación controlada automáticos completos, personalizables en cada etapa para duración, temperatura, humedad, velocidad de los ventiladores
- Posibilidad de almacenar más de 200 ciclos automáticos
- Horas de inicio y fin ciclo programables
- Registro HACCP con tendencias de temperatura y humedad
- USB para descarga de registros HACCP e importación/exportación de recetas
- Posibilidad de interconexión con la plataforma web del Grupo Turri para la Industria 4.0



### Interfaccia semplice e intuitiva con icone grafiche

Clear and intuitive graphical user interface

Interfaz sencilla, intuitiva y totalmente gráfica



## Alaska Srl

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

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.

## TURRI GROUP

*Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería*



Macchine  
Machinery  
Maquinaria

Refrigerazione  
Refrigeration  
Refrigeración

Forni  
Ovens  
Hornos

[www.turri-srl.com](http://www.turri-srl.com)

[www.alaska.it](http://www.alaska.it)

[www.victus-srl.com](http://www.victus-srl.com)