



JOLLY



JOLLY

Armadi Conservazione per Pasticceria e Gastronomia
Conservation Cabinets for Pastry and Gastronomy
Armario de Conservación para Pastelería y Gastronomía



JOLLY

Armadio Conservatore
Conservation Cabinet
Armario de Conservación



Caratteristiche tecniche

- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- Unità frigorifera tropicalizzata (max +43°C)
- Evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- Controllo elettronico con display da 2,8" con tasti capacitivi
- Porte autochiudenti con fermo a 105°
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)
- Cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304
- Chiusura con chiavi
- Illuminazione interna

Optional

- Illuminazione a led interna aggiuntiva
- Ruote

Pannello di controllo

- Impostazione temperatura conservazione
- Impostazione velocità ventole evaporatore
- Impostazione alta e bassa umidità (solo su modelli TN)
- Registro allarmi HACCP
- Modulo di collegamento Wi-Fi per gestione remota per industria 4.0 (optional)
- Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione esterna per industria 4.0 (optional)

JOLLY

Technical features

- Structure made entirely in AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners and molded bottom
- Ventilated refrigeration with evaporator treated with anti-corrosion paint
- Tropicalized refrigeration unit (max +43°C)
- Automatic condensate evaporation with self-regulating resistor
- Electronic control with 2.8" display with capacitive keys
- Self-closing doors with 105° latch
- Stainless steel feet adjustable in height (130-200 mm)
- AISI 304 stainless steel racks and guides
- Key lock
- Internal lighting

Optional

- Internal additional led lighting
- Wheels

Control Panel

- Adjustable conservation temperature
- Adjustable evaporator fan speed
- High / low umidity setting (only on TN models)
- HACCP alarm log
- Wi-Fi connection kit for Industry 4.0 remote supervision (optional)
- RS485 serial port for connection with external supervision system (optional)

Características técnicas

- Construcción totalmente en acero inoxidable AISI 304
- Interior con bordes redondeados y fondo moldeado
- Refrigeración ventilada con evaporador tratado con pintura anticorrosiva
- Unidad de refrigeración tropicalizada (máx. +43°C)
- Evaporación automática del condensado con resistencia autorreguladora
- Control electrónico con pantalla de 2,8" y botones capacitivos
- Puertas de cierre automático con tope de 105°
- Pies de acero inoxidable ajustables en altura (130-200 mm)
- Cremalleras y guías de acero inoxidable AISI 304
- Cerradura con llave
- Iluminación interior

Opcional

- Iluminación interior led adicional
- Ruedas

Panel de Control

- Ajuste de la temperatura de conservación
- Ajuste de la velocidad del ventilador del evaporador
- Gestión de la humedad alta y baja (sólo en modelos TN)
- Registro de alarmas HACCP
- Módulo de conexión Wi-Fi para la gestión remota de la Industria 4.0 (opcional)
- Puerto serie RS485 para la conexión a sistemas de supervisión de la Industria 4.0 (opcional)





Linea Pasticceria

- Isolamento ad alta densità spessore 60 mm
- Sbrinatorio automatico con resistenza
- Cremagliera passo 24 mm
- Dotazione di serie: n.20 coppie guide in acciaio inox per teglie



Pastry Line

- High-density insulation thickness of 60 mm
- Automatic defrosting with resistance
- Racks 24 mm pitch
- Standard equipment: n.20 stainless steel guides for trays



Línea Pastelería

- Aislamiento de alta densidad espesor 60 mm
- Descongelación automática con resistencia
- Cremallera paso 24 mm
- Equipamiento de serie: n.20 guías de acero inoxidable para bandejas

Modelli - Models - Modelos

TN



-2 / +10 °C

BT



-25 / -10 °C

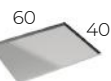
MT



-25 / +18 °C

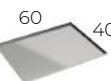
JP 40

20 x

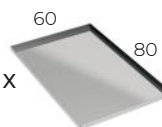


JP 80

40 x



20 x



Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos

Modello	Temperatura	Umidità alta/bassa	Porte	Capacità teglie (*)	Dimensioni				Potenza	
Model	Temperature	High/low humidity	Doors	Trays capacity (*)	Dimensions				Power	
Modelo	Temperatura	Humedad alta/baja	Puertas	Capacidad bandejas (*)	Dimensiones				Potencia	
	°C			n		cm				kW
				60x40 cm	80x60 cm	L	P	H	W	
JP 40 TN 1P	-2 / +10	V	1P	20	-	79	74,3	205	148	0,4
JP 40 BT 1P	-25 / -10	-								0,8
JP 40 TN 2SP	-2 / +10	V	2SP	20	-	79	74,3	205	148	0,4
JP 40 BT 2SP	-25 / -10	-								0,8
JP 80 TN 1P	-2 / +10	V	1P	40	20	79	104,3	205	178	0,6
JP 80 BT 1P	-25 / -10	-								1,2
JP 80 TN 2SP	-2 / +10	V	2SP	40	20	79	104,3	205	178	0,6
JP 80 BT 2SP	-25 / -10	-								1,2
JP 80S 1P	-25 / +18	V	1P							1,8

(*) Con dotazione standard di n.20 coppie guide portateghe incluse (teglie non incluse).

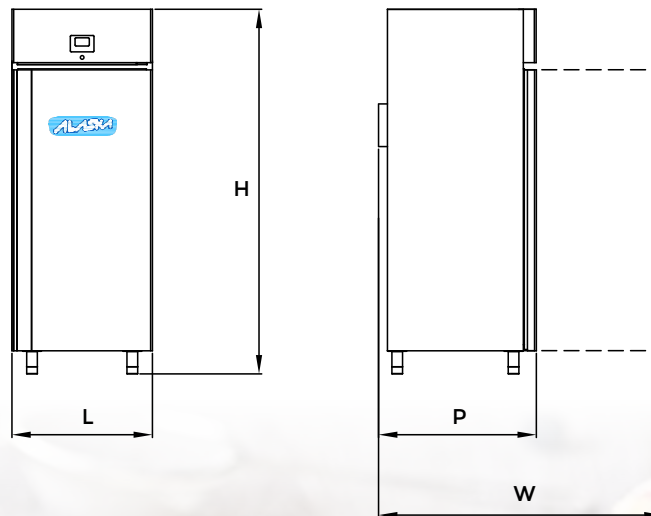
(*) With standard equipment of n.20 pairs of guides for trays included (trays not included)

(*) Con equipamiento estándar de 20 pares de guías para bandejas incluido (bandejas no incluidas)

(#) Alimentazione standard 230V/1F/50Hz, tensioni e frequenze di alimentazione speciali disponibili su richiesta

(#) Standard power supply 230V/1F/50Hz, special supply voltages and frequencies available upon request

(#) Alimentación estándar 230V/1F/50Hz, tensiones y frecuencias de alimentación especiales bajo pedido





Linea Gastronomia

- Isolamento ad alta densità spessore 75 mm
- Sbrinatorio automatico: a gas caldo per modelli TN, con resistenza per modelli BT
- Cremagliera passo 53 mm
- Dotazione di serie di griglie plastificate GN2/1 con guide in acciaio inox: n.3 per porta, n.2 per semiporta



Gastronomy Line

- High-density insulation thickness of 75 mm
- Automatic defrosting: with hot gas for TN models, with resistance for BT models
- Racks 53 mm pitch
- Standard equipment of GN2/1 plasticized grids with stainless steel guides : n.3 for each door, n.2 for each half door



Línea Gastronomía

- Aislamiento de alta densidad espesor 75 mm
- Descongelación automática: a gas caliente para modelos TN, con resistencia para modelos BT
- Cremallera paso 53 mm
- Equipamiento de serie de rejillas plastificadas GN2/1 con guías de acero inoxidable: n.3 para cada puerta, n.2 para cada semipuerta

Modelli - Models - Modelos

TN



-2 / +10 °C

BT



-22 / -10 °C

1X



2X



1P



2SP



2P



ALASKA

Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos

Modello	N. temp.	Temperatura	Porte	Dimensioni				Potenza (#)					
Model	N. temp.	Temperature	Doors	Dimensions				Power (#)					
Modelo	N. temp.	Temperatura	Puertas	Dimensiones				Potencia (#)					
	n	°C	n	cm				kW					
				L	P	H	W						
JGN1 TN 1P	1	-2 / +10	1P	75	81,5	208	151,1	0,2					
JGN1 BT 1P		-22 / -10											
JGN1 TN 2SP		-2 / +10	2SP										
JGN1 BT 2SP		-22 / -10											
JGN1 TN/TN 2SP	-2 / +10	-2 / +10											
JGN1 TN/BT 2SP	-2 / +10	-22 / -10											
JGN2 TN 2P	1	-2 / +10	2P						150	81,5	208	151,1	0,4
JGN2 BT 2P		-22 / -10											
JGN2 TN 1P 2SP		-2 / +10	1P+2SP										
JGN2 BT 1P 2SP		-22 / -10											
JGN2 TN 4SP		-2 / +10	4SP										
JGN2 BT 4SP		-22 / -10											
JGN2 TN/TN 2P		-2 / +10	2P										
JGN2 TN/BT 2P		-2 / +10		-22 / -10									
JGN2 TN/BT 1P 2SP		-2 / +10	-22 / -10	1P+2SP	85,0	154,6	0,8						

(*) Con dotazione standard di n.20 coppie guide portateglie incluse (teglie non incluse).

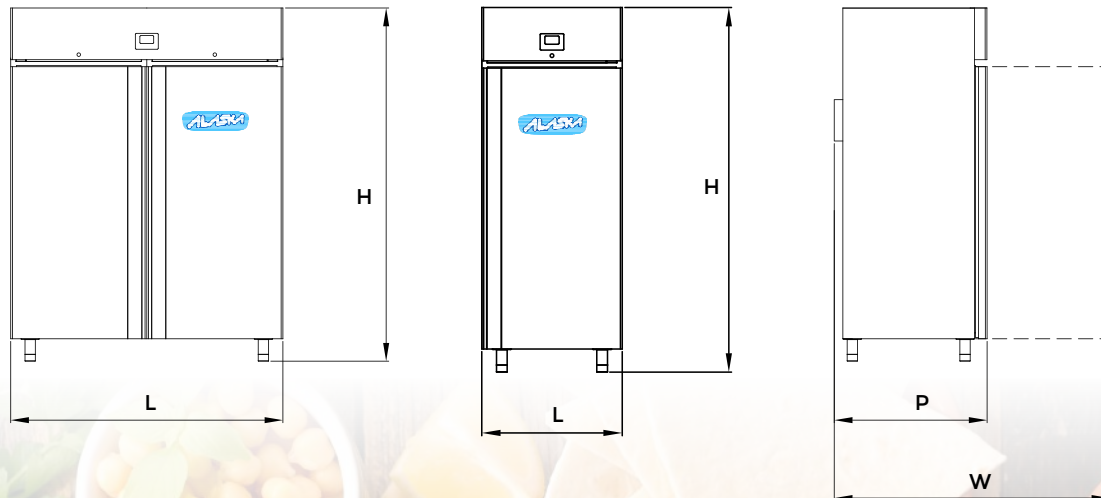
(*) With standard equipment of n.20 pairs of guides for trays included (trays not included)

(*) Con equipamiento estándar de 20 pares de guías para bandejas incluido (bandejas no incluidas)

(#) Alimentazione standard 230V/1F/50Hz, tensioni e frequenze di alimentazione speciali disponibili su richiesta

(#) Standard power supply 230V/1F/50Hz, special supply voltages and frequencies available upon request

(#) Alimentación estándar 230V/1F/50Hz, tensiones y frecuencias de alimentación especiales bajo pedido





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.