

Armario de fermentación



Ⓢ Armadi fermentazione controllata, ventilati

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile, alimentare, AISI 304, parte posteriore acciaio galvanizzato, telaio monoscocca. Cremagliere e guide in acciaio inossidabile, 27 guide (50mm), fondo interiore imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore, al momento dell'apertura porta. Di serie con serratura a chiavi.
- Pannello superiore del gruppo compressore, su cerniere, facilità di ispezione. Gruppo compressore tropicalizzato, T° ambientale +43°C, condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (surdimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari "coating", nascosto.
- Microprocessore elettronico "digitale con display delle funzioni avanzate, in scatola chiusa, il 100% stagna, con controllo dell'umidificazione e disumidificazione
- Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dello condensa, a gas caldo.
- Isolamento in poliuretano senza CFC, 75 mm = super isolato.

Ⓢ Controlled fermentation cabinets, ventilated

- Interior and exterior made in (food) stainless steel AISI 304 (back of galvanized steel), monocoque chassis. Racks and Rails in stainless steel (27 slides (50mm)), inside bottom stamped, angles and cornes rounded.
- Reversible door, closure by magnetic seal "by pressure", hinges with stop at 100°, automatic turn back. Micro switch to stop the fan when opening the door. Serial key lock.
- Panel above the compressor unit on hinges, easy inspection. Tropicalized compressor unit (T° room + 43 ° C), ventilated condenser.
- (Oversized) ventilated evaporator treated against the salt and the food acids (not apparent) "coating".
- "Digital" electronic microprocessor with display (under closed box, 100% waterproof), with humidification and dehumidification control.
- Automatic defrosting. Automatic evaporation of the condenser (by hot gas).
- Polyurethane Insulation without CFC (75 mm = super insulated)

Ⓢ Armarios de fermentación controlada, ventilados

- Realización interior y exterior en acero inox. (alimentario) AISI 304 (atrás acero galvanizado), chasis monocasco. Parrillas y barandillas de acero inoxidable (27 correderas (50mm)), fondo estampado, ángulos y esquinas redondeadas
- Puertas reversible, cierre magnético "a presión", bisagras con parada automática a 100°. Micro interruptor que permite la parada del ventilador al abrir la puerta.
- Cerradura de serie con llave. -Panel superior, compresor sobre bisagras, fácil inspección. Compresor tropicalizado (T° habitación + 43 ° C), ventilación del condensador.
- (Sobredimensionado) evaporador ventilado tratado contra las sales y ácidos alimenticios "food coating" (no evidente).
- Microprocesador electrónico "digital" con pantalla (en caja cerrada, 100% impermeable), con control de humidificación y deshumidificación.
- Descongelación automática. Evaporación automática del condensador (gas caliente).
- Aislamiento en Poliuretano sin CFC



Pastry Line Plus



700 L
EN 600x400

-3° +35°  

PPD-43001

mm : 790x820xh2025 kW : 0,45 230/1N 50Hz

IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400
- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- 4 piedi inox regolabili.

EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x400
- Included: 20 pairs of runners (400 x 600 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x 600x400
- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- 4 pies de acero regulables.



700 L
EN 600x400

-20° +35°  

PPD-43002

mm : 790x820xh2025 kW : 0,65 230/1N 50Hz

IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400
- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x400
- Included: 20 pairs of runners (400 x 600 mm).
- Inner door with heating resistance and under-pressure valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x400
- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- Puerta interior con calefacción y válvula de vacío.
- 4 pies de acero regulables.



850 L
EN 600x800

-3° +35°  

PPD-43003

mm : 790x1010xh2025 kW : 0,5 230/1N 50Hz

IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400
- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- 4 piedi inox regolabili.







EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x800 (or) 40x EN 600x400
- Included: 20 pairs of runners (600 x 800 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.


ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400
- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- 4 pies de acero regulables.





Pastry Line Plus


Bakery Retarder Provers

| | | | |
|---|---------------------|---|--|
|  | PPD-43004 | | |
| | mm : 790x1010xh2025 | kW : 0,85 | 230/1N 50Hz |
| 850 L EN 600x800 | -20° +35° |  | <ul style="list-style-type: none">  Ⓣ Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400 <ul style="list-style-type: none"> - In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm). - Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione. - 4 piedi inox regolabili.  Ⓝ Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x800 (or) 40x EN 600x400 <ul style="list-style-type: none"> - Included: 20 pairs of runners (600 x 800 mm). - Inner door with heating resistance and under-pressure valve. - 4 adjustable stainless steel feet.  Ⓢ Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400 <ul style="list-style-type: none"> - Entrega de serie: 20 pares de correderas (600 x 800 mm). - Puerta interior con calefaccion y valvula de vacio. - 4 pies de acero regulables. |
|  | | | |

| | |
|--|--|
|  | AI64-L |
| | mm : 550x30xh30 Ⓣ Guide Dx e Gx (600x400) per armadi Ⓝ Slides Rx and Lx (600x400) for boards Ⓢ Corredoras Dx y Izq (600x400) para armarios NB: FOR PASTRY LINE PLUS |

| | |
|---|--|
|  | AIK4-L |
| | Diam.80 Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni Ⓝ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes Ⓢ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno FOR: ALL CABINETS |

| | |
|---|---|
|  | AI68-L |
| | mm : 730x30xh30 Ⓣ Guide Dx e Gx (600x800) pour armadi Ⓝ Slides Rx and Lx (600x800) for boards Ⓢ Corredoras Dx y Izq (600x800) para armarios NB: FOR PASTRY LINE PLUS |

| | |
|--|--|
|  | AKDG-L |
| | Ⓣ Cerniere dx-sx, porte armadio Ⓝ Kit hinges Right and Left, cupboards door Ⓢ Bisagras dx-iz, puertas armario FOR: REVERSIBILITY |