



BAKERY / KONDITOREI
PÂTISSERIE / PASTELERIA
PASTICCERIA

CONSERVAZIONE & FERMALIEVITAZIONE

STORAGE AND RETARDER PROOFER
AUFBEWAHRUNG UND GÄRUNTERBRECHUNG
CONSERVATION ET FERMENTATION CONTRÔLÉE
CONSERVACIÓN Y FERMENTACIÓN CONTROLADA

THE NEW ICE AGE



ANCHE GLI ALIMENTI HANNO LE LORO ESIGENZE

Gli alimenti per la **gastronomia** necessitano di temperature diverse a seconda che si tratti di carni, verdure o pesce. La **pasticceria** ha bisogno di una giusta percentuale di umidità per rimanere morbida. Il **gelato** richiede temperature specifiche per mantenere la propria cremosità. Se un alimento deve essere conservato a lungo, l'**abbattimento** della temperatura è fondamentale per rispettare i tempi indicati dalle normative internazionali e salvaguardare così l'assoluta igienicità. Ancora, se parliamo di grosse quantità di cibo, **minicelle** e **celle modulari** sono indispensabili per fronteggiare grandi esigenze di stoccaggio.

ENG FOOD NEEDS CARE, TOO

Preserving **food** requires different temperatures according to its nature: meat, vegetable or fish. **Pastry** products need a proper percentage of moisture to stay soft. **Ice cream** requires specific temperatures to maintain its creaminess. If food has to be preserved for a long time, **Blast Chilling/Freezing** temperature is critical to respect international regulators set standards for time and temperature, ensuring total food safety. And, for large amounts of food, **mini cold rooms and modular cold rooms** are needed to handle big storage needs.

DEU AUCH LEBENSMITTEL HABEN IHRE ANSPRÜCHE

Die Lebensmittel für die **Gastronomie** benötigen je nachdem, ob es sich um Fleisch, Gemüse oder Fisch handelt, unterschiedliche Temperaturen. **Konditoreiwaren** bedürfen eines korrekten Feuchtigkeitsanteils, um weich zu bleiben. Für **Speiseeis** sind spezifische Temperaturen erforderlich, damit die ihm eigene Cremigkeit erhalten bleibt. Soll ein Nahrungsmittel für lange Zeit aufbewahrt werden, ist die **Schockkühlung** von wesentlicher Bedeutung, damit die von den internationalen Bestimmungen vorgegeben Zeiten eingehalten werden und so die vollkommene Hygiene geschützt wird. Geht es dabei um große Nahrungsmengen, sind **Minikühlzellen und modulare Kühlzellen** unerlässlich, um den hohen Lageranforderungen entgegenzutreten.

FRA MÊME LES ALIMENTS ONT LEURS BESOINS

Les aliments **gastronomiques** tels que les viandes, les légumes, les poissons nécessitent des températures diverses. La **pâtisserie** a besoin d'un pourcentage juste d'humidité pour rester moelleuse. La **glace** nécessite des températures spécifiques pour maintenir sa consistance onctueuse. Si un aliment doit être conservé pendant longtemps, le **refroidissement rapide** est fondamentale pour respecter les délais conformément aux normes internationales, ainsi que les prescriptions hygiéniques. Pour une grande quantité d'aliments, **des petites chambres froides et des chambres modulaires** sont indispensables pour affronter les besoins importants de stockage.

SPA TAMBIÉN LOS ALIMENTOS TIENEN SUS EXIGENCIAS

Los alimentos de la **gastronomía** requieren temperaturas diferentes ya sea que se trate de carne, verdura o pescado. La **pastelería** requiere el porcentaje correcto de humedad para conservar la suavidad. El **helado** requiere temperaturas específicas para mantener su cremosidad. Si un alimento debe conservarse durante mucho tiempo, el **abatimiento** de temperatura es fundamental para respetar los tiempos que establecen las normativas internacionales y garantizar así una higiene absoluta. Y si hablamos de grandes cantidades de alimentos, las **minicámaras y cámaras modulares** son indispensables para hacer frente a grandes exigencias de almacenamiento.



30 anni di esperienza nel campo della refrigerazione fanno di Polaris l'interlocutore in grado di trovare la giusta soluzione a tutte queste necessità, grazie allo sviluppo di un'ampia gamma di attrezzature destinate ad un uso specifico in ogni settore. Nascono così apparecchiature dedicate a:

GASTRONOMIA - GELATERIA - PASTICCERIA - PIZZERIA - ABBATTIMENTO - CELLE

Una gamma vasta e particolareggiata che garantisce ad ogni cliente la giusta soluzione, con un occhio di riguardo verso l'ambiente in termini di minor impatto sulla natura, sostenibilità delle soluzioni adottate e riciclabilità dei materiali.

ENG 30 years of experience in the field of refrigeration enables Polaris to find the right solution for all these needs having developed a wide range of equipment for specific use in each sector.

Equipment is built specifically for:

- **GASTRONOMY**
- **ICE CREAM**
- **BAKERY**
- **PIZZERIA**
- **BLAST CHILLING/FREEZING**
- **COLD ROOMS**

A wide and precise range which guarantees the right solution to every client, with an eye to the environment in terms of reduced impact on nature, sustainability of adopted solutions and recyclability of materials.

FRA Grâce à ses 30 ans d'expérience dans le secteur de la réfrigération, la société Polaris représente le parfait interlocuteur pour trouver la solution juste à tous ces besoins grâce à la mise au point d'une vaste gamme d'équipements destinés à un usage spécifique en fonction des secteurs.

C'est ainsi que les appareils spécifiques réservés aux secteurs suivants ont été conçus :

- **GASTRONOMIE**
- **GLACE**
- **PÂTISSERIE**
- **PIZZERIA**
- **CELLULES**
- **CHAMBRES FROIDES**

Une gamme large et détaillée qui assure à chaque client la solution juste, avec une attention particulière sur la réduction de l'impact environnemental, la durabilité des solutions adoptées et la recyclabilité des matériaux.

DEU 30 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Kühlung machen Polaris zu einem Ansprechpartner, der die richtige Lösung für jede Anforderung bieten kann; dies dank der Entwicklung einer breiten Palette an Ausrüstungen für eine spezifische Anwendung auf jedem Sektor. Auf diese Weise entstanden Geräte für:

- **GASTRONOMIE**
- **SPEISEHERSTELLUNG**
- **KONDIATOREI**
- **PIZZERIA**
- **SCHOCKKÜHLUNG**
- **KÜHLZELLEN**

Eine breite und spezifische Produktpalette, die jedem Kunden die richtige Lösung gewährleistet und dabei auch die Aspekte der geringen Umweltbelastung, Nachhaltigkeit der getroffenen Entscheidungen und der Möglichkeit zum Recycling der Materialien nicht außer Acht lässt.

SPA Los 30 años de experiencia en el campo de la refrigeración hacen de Polaris un interlocutor capaz de proponer la solución que mejor se adapta a todas estas exigencias, gracias al desarrollo de una amplia gama de equipos realizados para usos específicos en cada sector.

Nacen de esta forma equipos especializados para:

- **GASTRONOMÍA**
- **HELADERÍA**
- **PASTELERÍA**
- **PIZZERIA**
- **ABATIDORES**
- **CÁMARAS**

Una gama amplia y detallada que garantiza a cada cliente la mejor solución, sin dejar de lado el medio ambiente en términos de menor impacto en la naturaleza, sostenibilidad de las soluciones adoptadas y materiales reciclables.



MACCHINE FORTI PER UN PRODOTTO DELICATO

Polaris presenta le linee di tavoli e armadi refrigerati dedicate al mondo della pasticceria e della panetteria:

- Linea **CONSERVAZIONE**
- Linea **FERMALIEVITAZIONE**

Le due gamme sono state studiate e sviluppate per facilitare il lavoro di coloro che operano in questo mondo.

Nella progettazione di queste macchine, ciò di cui maggiormente Polaris ha tenuto conto è la particolarità del prodotto cui sono destinate.



ENG STRONG MACHINES FOR A DELICATE PRODUCT

Polaris presents table and refrigerator lines dedicated to the world of pastry and baked goods.

- The **STORAGE** line
- The **RETARDER PROOFER** line

These two lines have been designed and developed to make the work of the people who work in this industry easier.

During the design phase of these machines, Polaris focused mainly on the specifications of the product that they are intended for.

FRA DES MACHINES FORTES POUR UN PRODUIT DÉLICAT

Polaris présente les lignes de tables et armoires réfrigérées dédiées au monde de la pâtisserie et de la boulangerie :

- Ligne **CONSERVATION**
- Ligne **FERMENTATION CONTRÔLÉE**

Les deux gammes ont été conçues et développées pour faciliter le travail des opérateurs du secteur.

Lors de la conception de ces machines, l'élément que Polaris a le plus pris en compte est la particularité du produit auquel elles sont destinées.

DEU STARKE MASCHINEN FÜR EIN DELIKATES PRODUKT

Polaris stellt seine Produktlinien der Kühltische und -schränke für die Welt der Konditoreien und Bäckereien vor.

- **KONSERVATION** Linie
- **GÄRUNTERBRECHER** Linie

Diese beiden Produktlinien wurden zur Erleichterung der Arbeit all jener geplant und entwickelt, die in diesem Umfeld tätig sind. Bei der Planung dieser Maschinen lag Polaris die Berücksichtigung der Einzigartigkeit des Produkts, dem sie gewidmet sind, besonders am Herzen.

SPA MÁQUINAS FUERTES PARA UN PRODUCTO DELICADO

Polaris presenta las líneas de mesas y armarios refrigerados dedicados al mundo de la pastelería y de la panadería:

- Línea **CONSERVACIÓN**
- Línea DE **FERMENTACIÓN CONTROLADA**

Las dos gamas se han estudiado y desarrollado para facilitar el trabajo de las personas que trabajan en este mundo.

Polaris ha tenido en cuenta, para el diseño de estas máquinas, la particularidad del producto al que están destinadas.



Torte, pasticcini, creme ed impasti in lievitazione necessitano di un **controllo estremamente preciso** delle **temperature**, del **grado di umidità** e della **circolazione dell'aria**. A quest'ultimo aspetto in particolar modo si è prestata la massima attenzione, assicurando un **flusso d'aria sempre uniforme** all'interno della cella, così da **evitare disidratazione** o **alterazione** delle proprietà organolettiche del cibo. **Aromi, sapori e consistenza** del prodotto sono in questo modo **garantiti** qualunque sia il tipo di apparecchiatura utilizzata.

ENG Cakes, pastries, custards and leavening dough require **extremely precise temperature, humidity and air circulation** control. This last aspect has been taken into particular account, to always ensure an **even air flow** inside the cell, **to avoid** any **dehydration** or **changes** in the organoleptic properties of the food. The **aromas, flavours and consistency** of the product are therefore **guaranteed**, whatever equipment is being used.

FRA Gâteaux, viennoiseries, crèmes et pâtes, lors de la fermentation, demandent un **contrôle extrêmement précis** de la **température**, du **degré d'humidité** et de la **circulation d'air**. Ce dernier aspect notamment a requis le plus d'attention, pour assurer un **flux d'air** toujours **uniforme** à l'intérieur de la cellule afin d'**éviter la déshydratation** ou l'**altération** des propriétés organoleptiques de la nourriture. Les **parfums**, les **saveurs** et la **consistance** du produit sont ainsi **garantis** indépendamment du type d'appareil utilisé.

DEU Torten, Gebäck, Cremes und Hefeteige benötigen eine äußerst **präzise Kontrolle der Temperatur**, des **Feuchtigkeitsgrads** und der **Luftzirkulation**. Auf den letzten Aspekt wurde ein besonderes Augenmerk gelegt, indem im Zellinneren immer ein **gleichmäßiger Luftstrom** gewährleistet wird, um eine **Dehydration** oder eine **Veränderung** der organoleptischen Eigenschaften **verhindern** zu können. **Aromen, Geschmack und Beschaffenheit** des Produkts sind somit **garantiert**, ganz egal, welcher Gerätetyp zum Einsatz kommt.

SPA Tartas, pasteles, cremas y masas en fermentación necesitan un **control muy preciso** de las **temperaturas**, del **grado de humedad** y de la **circulación del aire**. Se ha prestado la máxima atención a este último aspecto, asegurando un **flujo de aire** siempre **uniforme** dentro de la cámara, para **evitar la deshidratación** o la **alteración** de las propiedades organolépticas de los alimentos. **Aromas, sabores y consistencia** del producto quedan **garantizados** de esta manera, sea cual sea el equipo utilizado.

LE CARATTERISTICHE DELLA GAMMA PASTICCERIA



La costruzione in **acciaio inox AISI 304** e l'**isolamento in poliuretano espanso** ad alta densità totalmente **privo di CFC** hanno uno **spessore tale da permettere alla maggior parte delle apparecchiature** di lavorare anche a temperature ambiente di +43 °C.

All'esterno la **finitura di fine satinatura in modalità "scotch brite"** produce qualità estetica e funzionale. Entrambe le linee accolgono contenitori di dimensioni EURONORM 600x400 mm e 600x800 mm.

ENG THE FEATURES OF THE PASTRY RANGE

Made with **AISI 304 stainless steel** and high density CFC-free **expanded polyurethane insulation**, the **thickness of the equipment allows** it to be used in ambient temperatures of up to +43 °C. The exterior **fine satin "scotch brite"** finish provides aesthetic and practical qualities. Both lines can contain EURONORM containers measuring 600x400 mm and 600x800 mm.

FRA LES CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME PÂTISSERIE

La fabrication en **acier inox AISI 304** et l'**isolation en polyuréthane expansé** à haute densité sans CFC garantissent une **épaisseur suffisante pour permettre à la plupart des appareils** de travailler même à une température ambiante de +43 °C.

Au dehors, le **fin satinage de la finition en mode « scotch brite »** procure une qualité à la fois esthétique et fonctionnelle. Les deux lignes peuvent abriter des récipients de dimensions EURONORM 600x400 mm et 600x800 mm.

DEU DIE EIGENSCHAFTEN DER BAUREIHE KONDITOREI

Die Konstruktion aus **Edelstahl CNS** und die **Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethanschaum** mit hoher Dichte verfügen über eine **Stärke, die es den meisten Geräten ermöglicht**, auch bei einer Raumtemperatur von +43 °C zu arbeiten.

Die seidenmatten **Oberflächen mit "Scotch Brite"-Behandlung** auf der Außenseite spiegeln die Ästhetik und Funktionalität des Produkts wider. Beide Produktlinien sind zur Unterbringung von Behältern der Abmessungen EURONORM 600x400 mm und 600x800 mm geeignet.

SPA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA GAMA PASTELERÍA

La fabricación de **acero inoxidable AISI 304** y el **aislamiento de poliuretano expandido** de alta densidad totalmente libre de CFC tienen un **espesor tal que permite trabajar a la mayoría de los equipos** a temperaturas ambiente de +43 °C. El acabado satinado en modo "scotch brite" de la parte externa ofrece alta calidad estética y funcional. Ambas líneas acogen muebles de tamaño EURONORM 600x400 mm y 600x800 mm.



La pulizia è agevolata dalla presenza di **angoli arrotondati** e dall'assenza di giunture, mentre la manutenzione è facilitata dalla possibilità di **accedere ai pannelli di controllo** con semplici operazioni. L'**ergonomicità** delle macchine contribuisce alla facilità di utilizzo, di modo che il personale possa operare in condizioni di lavoro ottimali.

L'**alta capacità di carico** consente una migliore pianificazione dell'attività, dando la possibilità di stoccare anche **ingenti quantità di prodotti** (sia in modalità conservazione - soprattutto abbinata all'abbattimento - che fermalievitazione) che possono essere quindi preparati con anticipo ed utilizzati in base ai picchi di lavoro del laboratorio. Ciò si traduce in un **controllo più razionale del lavoro** in termini di eliminazione degli sprechi, gestione del personale, aumento del profitto.

ENG Cleaning is made easy because the equipment is joint-free and has **rounded corners**. Maintenance is also facilitated by the possibility of **accessing the control panels** through easy steps. The **ergonomics** of the machines make them easy to use, so that staff can operate in the best work conditions. The **high loading capacity** allows improved work planning, offering the possibility of stocking **large quantities of product** (in storage mode, usually in association with blast chilling - and retarder proofing) which can therefore be prepared beforehand and used based on the work peaks of the shop. This translates into a **more rational work process** in terms of eliminating waste, managing staff and increasing profits.

FRA Le nettoyage est rendu facile par la présence d'**angles arrondis** et l'absence de jonctions, tandis que l'entretien est aisé grâce à la possibilité d'**accéder aux tableaux de contrôle** par de simples gestes. Le **caractère ergonomique** des machines contribue à leur facilité d'emploi, afin que le personnel puisse travailler dans des conditions de travail optimales.

La **capacité de chargement élevée** permet une meilleure organisation de l'activité, avec la possibilité de stocker de **grandes quantités de produit** (aussi bien en mode conservation, surtout associé au refroidissement, qu'en fermentation contrôlée) qui peut donc être préparé à l'avance et utilisé en fonction des pics de travail du laboratoire. Cela se traduit dans un **contrôle plus rationnel du travail** en termes d'élimination des gaspillages, gestion du personnel, augmentation du gain.

DEU Die Reinigung wird durch die **abgerundeten** Ecken und das Fehlen von Fugen erleichtert, während die Wartung durch die Tatsache vereinfacht wird, dass die **Steuertafeln** durch einfache Eingriffe **zugänglich gemacht werden können**. Die **ergonomische Gestaltung** der Maschinen erleichtert deren Verwendung, so dass es dem Personal ermöglicht wird, unter optimalen Bedingungen zu arbeiten. Dank des **großen Fassungsvermögens** können die Tätigkeiten besser geplant werden, da die Möglichkeit besteht, auch **beachtliche Produktmengen** einzulagern (sowohl im Aufbewahrungsmodus, vor allem in Kombination mit der Schockkühlung - als auch im Modus der Gärunterbrechung), die somit im Voraus zubereitet und dann je nach anfallender Arbeitsmenge im Bearbeitungsraum verwendet werden können. Dadurch kann **die Arbeit** vor allem in Hinsicht auf die Reduzierung der Verschwendung, die Personalführung und die Gewinnsteigerung **rationeller organisiert** werden.

SPA La presencia de **cantos redondeados** y la ausencia de uniones facilitan la limpieza y la posibilidad de **acceder a los paneles de control** con simples operaciones facilita el mantenimiento. El **carácter ergonómico** de las máquinas contribuye a un uso fácil, de manera que el personal pueda trabajar en condiciones de trabajo óptimas.

La **alta capacidad de carga** permite una planificación mejor de las actividades, dando la posibilidad de almacenar incluso **cantidades ingentes de productos** (tanto en modo conservación sobre todo combinada con depuración como en control de la fermentación) que pueden ser preparados con anticipación y ser utilizados en función de los picos de trabajo del laboratorio. Esto se traduce en un **control más racional del trabajo** en términos de eliminación de los desperdicios, gestión del personal y aumento de los beneficios.

linea conservazione:

armadi

Gli armadi si presentano con un'estetica "morbida", grazie alla maniglia arrotondata su tutta l'altezza. La gamma comprende **modelli da 600 e 900 litri**, a temperatura positiva e negativa con porte cieche e vetrate. Il **controllo con scheda elettronica** a membrana consente una facile impostazione dei parametri di lavoro, visibili grazie all'ampio display. La scheda è predisposta per essere collegata, su richiesta, al modulo HACCP per un controllo completo, ma è comunque in grado di memorizzare fino a 3 allarmi. Ogni armadio è **dotato di serie** di serratura e 20 coppie di guide ad "L" per teglie 600x400 (nei modelli PST1) o 600x800 (nei modelli PST2). Su richiesta, si possono avere ruote in sostituzione dei piedini.



PST-1TN



PST-1BT

ENG the storage line: cabinets

The cabinets have a **"soft" appearance**, thanks to the handle that is rounded along its entire length. The range includes **models** ranging from **600 to 900 litres** with positive and negative temperatures, featuring solid and glass doors. The **membrane electronic control board** makes it easy to set work parameters, which are displayed on the large screen. The board is designed to be connected, on request, to the HACCP module for complete control, but it is also capable of storing up to 3 alarms. **By standard**, each cabinet is equipped with a lock and 20 L-shaped guide pairs for baking trays measuring 600x400 (with PST1 models) or 600x800 (with PST2 models). On request, it is possible to have wheels instead of legs.

FRA ligne conservation : armoires

Les armoires sont caractérisées par des **lignes « souples »**, grâce à la poignée arrondie sur toute la hauteur. La gamme comprend les modèles de **600 et 900 litres**, à température positive et négative, avec des portes pleines ou à panneaux vitrés. Le **contrôle avec la carte électronique** à membrane permet une configuration facile des paramètres de travail, clairement visibles grâce au large écran. La carte est prévue pour être connectée, sur demande, au module HACCP pour un contrôle complet, elle peut toutefois mémoriser jusqu'à 3 alarmes. Chaque armoire est **équipée de série** d'une serrure et de 20 paires de guides en « L » pour des plats de 600x400 (dans les modèles PST1) ou de 600x800 (dans les modèles PST2). Des roues peuvent être installées sur demande à la place des pieds.

DEU Konservation Linie: Schränke

Die Schränke präsentieren sich dank des abgerundeten, über die ganze Höhe reichenden Griffs mit einer **"sanften" Ästhetik**. Die Baureihe umfasst **Modelle zu 600 und 900 Litern**, mit positiver und negativer Temperatur, mit Voll- und Glastüren. Die **Steuerung über eine Platine** mit Folientastatur sorgt für eine einfache Einstellung der Arbeitsparameter, die dank des großen Displays gut sichtbar sind. Die Steuerkarte ist für eine vollständige Kontrolle für den evtl. Anschluss an das HACCP-Modul ausgerüstet; sie kann jedoch auf jeden Fall bis zu 3 Alarme speichern. Jeder Schrank ist **serienmäßig** mit einem Schloss und 20 L-förmigen Führungspaaren für Backbleche 600x400 (Modelle PST1) oder 600x800 (Modelle PST2) ausgestattet. Auf Anfrage sind statt der Stellfüße Räder erhältlich.

SPA línea de conservación: armarios

Los armarios se presentan con una **estética "suave"**, gracias al tirador redondeado en toda su altura. La gama comprende modelos de **600 y 900 litros**, a temperatura positiva y negativa con puertas ciegas o acristaladas. El **control de la tarjeta electrónica** de membrana facilita la configuración de los parámetros de trabajo, que pueden verse gracias a la amplia pantalla. Bajo pedido, la tarjeta está preparada para ser conectada al módulo APPCC para un control completo, y de cualquier manera puede memorizar hasta 3 alarmas. Todos los armarios están **equipados de serie** con cerradura y 20 pares de guías en "L" para bandejas 600x400 (en los modelos PST1) o 600x800 (en los modelos PST2). Bajo pedido, se pueden tener ruedas en sustitución de las patas.

ARMADI CONSERVAZIONE NEL DETTAGLIO



- Costruiti in acciaio di grande spessore e con **angoli perfettamente arrotondati**, queste macchine presentano il fondo della cella stampato in un unico pezzo, che permette una più facile pulizia del vano refrigerato e garantisce la massima igiene.
- **Le porte autochiudenti e l'isolamento**, con uno spessore di 60 mm, riducono le dispersioni ed assicurano una maggiore resa in termini di efficienza, consentendo di utilizzare compressori con una cilindrata minore e conseguentemente con un minor consumo. Beneficio questo a vantaggio anche dell'ambiente, così come l'utilizzo di una schiuma isolante in poliuretano priva di CFC e con espandente ad acqua.
- Il gas refrigerante utilizzato di serie è l'R134 o l'R404.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF STORAGE CABINETS

- Made of thick steel with **perfectly rounded corners**, these machines have one-piece moulded bottoms, which allows for easier cleaning of the refrigerated compartment and ensures maximum hygiene.
- The **self-closing doors** and **insulation** of the cabinets, with a thickness of 60 mm, reduce losses and ensure higher yield in terms of efficiency. Accordingly, lower capacity compressors can be used, leading to lower consumption. This also benefits the environment, as does the use of water-blown CFC-free polyurethane foam insulation.
- The standard refrigerant gas is R134 or R404.

FRA ARMOIRES DE CONSERVATION AU DÉTAIL

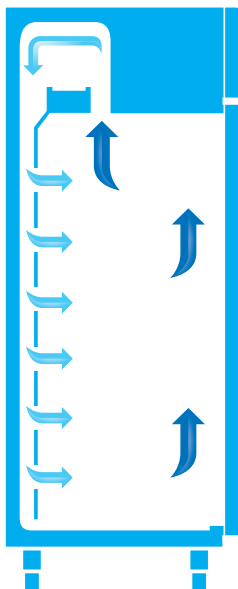
- Fabriquées en acier de large épaisseur et avec des **angles parfaitement arrondis**, ces machines ont le fond de la cellule moulé en une seule pièce, permettant ainsi un nettoyage plus facile du compartiment réfrigéré et garantissant l'hygiène maximale.
- Les **portes à fermeture automatique** et **l'isolation**, avec une épaisseur de 60 mm, réduisent les dispersions et assurent un plus grand rendement d'efficacité, permettant d'utiliser des compresseurs à cylindrée inférieure et réduisant en conséquence la consommation. Cet avantage représente également un bénéfice pour l'environnement, tout comme l'utilisation d'une mousse isolante de polyuréthane sans CFC et avec agent gonflant à base d'eau.
- Le gaz réfrigérant standard est l'R134 ou R404.

DEU DIE SCHRÄNKE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Aus dickem Stahl und mit **perfekt abgerundeten Ecken** hergestellt, weisen diese Geräte ein aus einem Stück gestanztes Boden auf, wodurch die Reinigung des Kühlfachs erleichtert und maximale Hygiene gewährleistet wird.
- Die **selbstschließenden Türen** und die **Isolierung** der Schränke mit einer Stärke von 60 mm verringern die Kälteverluste und gewährleisten einen höheren Wirkungsgrad, wodurch Verdichter mit einem kleineren Hubraum verwendet werden können, was einen geringeren Energieverbrauch zur Folge hat. Dies wirkt sich, wie auch die Verwendung von FCKW-freiem Isolierschaum aus Polyurethan, positiv auf die Umwelt aus.
- Serienmäßig wird das Kältemittel R134 verwendet oder R404.

SPA DETALLES DE LOS ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

- Estas máquinas, fabricadas de acero de gran espesor y con **cantos perfectamente redondeados**, presentan el fondo de la cámara moldeado en una sola pieza, lo que permite una limpieza más fácil del compartimento refrigerado y garantiza la máxima higiene.
- Las **puertas con cierre automático** y el **aislamiento** de los armarios de 60 mm de espesor reducen las dispersiones y aseguran un rendimiento mejor en términos de eficiencia, lo que permite utilizar compresores con cilindradas más bajas y obtener un ahorro en términos de consumo. Esto comporta ventajas para el medio ambiente, al igual que el uso de una espuma aislante de poliuretano libre CFC o con expandente de agua.
- El gas refrigerante que se utiliza de serie es el R134 o el R404.



ARMADI CONSERVAZIONE NEL DETTAGLIO

- La **manutenzione è agevolata** grazie all'accesso alla componentistica che si può effettuare sollevando il cruscotto frontale.
- La **ventilazione forzata e canalizzata** non colpisce direttamente il prodotto, consentendone una conservazione più delicata.
- Lo **sbrinamento intelligente** elettrico è controllato da un termostato che monitorizza i parametri impostati e determina quando l'evaporatore dev'essere sbrinato.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF STORAGE CABINETS

- **Maintenance is facilitated** by easy access to the components, performed by lifting the front panel.
- **Forced and channelled ventilation** does not blow directly onto the product, providing a more delicate storage.
- The intelligent electric defrosting is controlled by a thermostat that monitors the set parameters and determines when the evaporator needs to be defrosted.

FRA ARMOIRES DE CONSERVATION AU DÉTAIL

- L'**entretien** est **aisé** grâce à l'accès aux composants pouvant être effectué en soulevant le tableau de bord frontal.
- La **ventilation forcée** et **canalisée** ne frappe pas directement le produit, permettant ainsi une conservation plus délicate.
- Le **dégivrage** électrique **intelligent** est contrôlé par un thermostat qui surveille les paramètres configurés et détermine le moment du dégivrage de l'évaporateur.

DEU DIE SCHRÄNKE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Die **Wartung** wird **erleichtert**, da die Bauteile durch Anheben der frontalen Bedienblende erreicht werden können.
- Die **kanalisierte Zwangsbelüftung** trifft nicht direkt auf das Produkt und ermöglicht somit eine schonendere Aufbewahrung.
- Die intelligente elektrische Abtaufunktion wird über einen Thermostat gesteuert, der die eingestellten Parameter überwacht und festlegt, wann der Verdampfer abgetaut werden muss.

SPA DETALLES DE LOS ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

- El **mantenimiento** resulta **facilitado** gracias a la posibilidad de acceder a los componentes con solo levantar el panel frontal.
- La **ventilación forzada y canalizada** no alcanza directamente al producto, lo que permite una conservación más delicada.
- El **desescarche inteligente** eléctrico se controla mediante un termostato que supervisa los parámetros configurados y determina el momento en el que se debe desescarchar el evaporador.





Su richiesta, scheda di controllo **HACCP** per gestione di 9 allarmi e RTC (Real time clock)

ENG Upon request, the **HACCP** control panel to manage 9 alarms and RTC (real time clock).

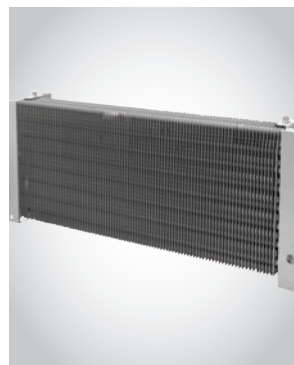
DEU Auf Anfrage **HACCP**-Steu-
erkarte zur Verwaltung von 9
Alarmen und RTC (Real Time
Clock).

FRA Sur demande, carte de
contrôle **HACCP** pour la gestion
de 9 alarmes et RTC (Real time
clock).

SPA Bajo petición, tarjeta de
control **APPCC** para la gestión de
9 alarmas y RTC (Real time clock).



Spessore fianchi 60 mm
ENG Side thickness 60 mm
DEU Stärke der Seitenwand 60 mm
FRA Épaisseur des côtés 60 mm
SPA Aislamento con espesor de
60 mm



**Evaporatore verniciato
in cataforesi**
ENG Evaporator coated with
cataphoresis
DEU Verdampfer mit Kataphore-
sebeschichtung
FRA Évaporateur avec peinture
par cataphorèse
SPA Evaporador pintado en
cataforesis



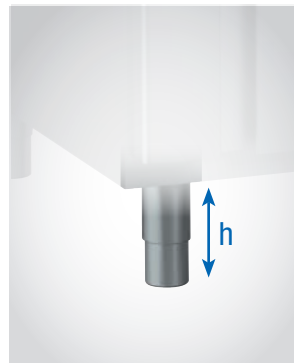
Guide ad "L"
ENG "L" slides
DEU "L" CNS Auflageschienen
FRA Glissières à "L"
SPA Guías a "L"



**Valvola di compensazione
(armadi bassa temperatura)**
ENG Compensation valve
(freezer cabinets)
DEU Ausgleichsventil
(Tiefkühlschränke)
FRA Vanne de compensation
(armoires basse température)
SPA Válvula de compensación
(armarios baja temperatura)



**Guarnizione porta
facilmente sostituibile**
ENG Easily replaceable
door gasket
DEU Leicht auswechselbare
Türdichtungen
FRA Joint de la porte
facilement remplaçable
SPA Burlleta de la puerta
fácil de cambiar



**Piedini in AISI 304
regolabili in altezza**
ENG Feet made of AISI 304 with
adjustable height
DEU Höhenverstellbare Stellfüße
aus CNS
FRA Pieds en AISI 304 réglables
en hauteur
SPA Pies en AISI 304 con altura
regulable

linea conservazione: **tavoli**

La linea di tavoli pasticceria offre un'ampia gamma di soluzioni, con temperature positive e negative, e tavoli motorizzati con motore a destra o sinistra.

L'**isolamento** dei tavoli in poliuretano espanso privo di CFC e con espandente ad acqua, ha uno **spessore di 50 mm** che consente ai tavoli di lavorare in modo ottimale anche a temperature ambiente di **+43 °C**.



ENG the storage line: tables

The line of pastry tables provides a wide range of solutions, with positive and negative temperatures, and motorised tables with the motor mounted on the right or left side.

The water-blown CFC-free polyurethane foam **insulation** of the counters is **50 mm thick**, allowing the tables to perform well even at room temperatures of +43 °C.

FRA ligne conservation : tables

La ligne de tables de pâtisserie offre une vaste gamme de solutions, avec température positive et négative, et tables motorisées avec moteur à droite ou à gauche.

L'**isolation** des tables en polyuréthane expansé, sans CFC et avec agent gonflant à base d'eau, a une **épaisseur de 50 mm** qui leur permet de travailler de manière optimale même à une température ambiante de +43 °C.

DEU Konservation Linie: Tische

Die Produktlinie der Konditoreitische bietet eine breite Palette an Lösungen, mit positiven und negativen Temperaturen und motorisierten Tischen mit dem Motor auf der rechten oder linken Seite.

Die **Isolierung** der Tische aus FCKW-freiem Polyurethanschaum und einem Expansionsmittel auf Wasserbasis hat eine **Stärke von 50 mm**, wodurch mit diesen Tischen auch bei einer Raumtemperatur von +43 °C optimal gearbeitet werden kann.

SPA línea de conservación: mesas

La línea de mesas de pastelería ofrece una amplia gama de soluciones, con temperaturas positivas y negativas, y mesas motorizadas con motor a la derecha o a la izquierda.

El **aislamiento** de las mesas de poliuretano expandido libre de CFC y con expandente de agua tiene un **espesor de 50 mm**, lo que permite a las mesas trabajar de manera excelente incluso a temperaturas ambiente de +43 °C.

TAVOLI CONSERVAZIONE NEL DETTAGLIO



KST 83

- La **struttura a monoscocca**, l'accurata applicazione di tagli termici, il montaggio di **resistenze anticondensa** sulla facciata e l'utilizzo di **guarnizioni magnetiche** sui quattro lati a doppia camera, garantiscono un'elevata **capacità di mantenimento** della temperatura prescelta e quindi un notevole **risparmio energetico**.
- Il **sistema di refrigerazione ventilato** e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati presenti all'interno del vano refrigerato, garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.
- Il **flusso** dell'aria è **canalizzato** in modo da **non colpire direttamente** il prodotto per una conservazione più delicata.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF STORAGE CABINETS

- The **monocoque structure** and the careful application of thermal cutting, the use of **anti-condensation heaters** on the façade and the double chamber **magnetic seals** on all four sides, guarantee **high a maintenance capacity** of the selected temperature, and therefore **considerable energy savings**.
- The **ventilated refrigeration system** and perfectly coated and streamlined evaporators inside the refrigerated compartment, guarantee a uniform temperature throughout the cabinet.
- The **air flow** is **channelled** to **avoid blowing directly** onto the product, for more delicate storage.

FRA ARMOIRES DE CONSERVATION AU DÉTAIL

- La **structure à monocoque** et l'installation soignée de dispositifs de coupage thermique, le montage de **résistances anti-condensation** sur la façade et l'utilisation de **joints magnétiques** sur les quatre côtés à chambre double garantissent un **potentiel élevé de maintien** de la température choisie, et par conséquent une remarquable économie d'énergie.
- Le **système de réfrigération ventilée** et les évaporateurs parfaitement vernis et carénés qui se trouvent à l'intérieur du compartiment de réfrigération garantissent l'uniformité de la température dans toute la cellule.
- Le **flux d'air** est **canalisé** afin de **ne pas frapper directement** le produit, permettant ainsi une conservation plus délicate.

DEU DIE SCHRÄNKE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

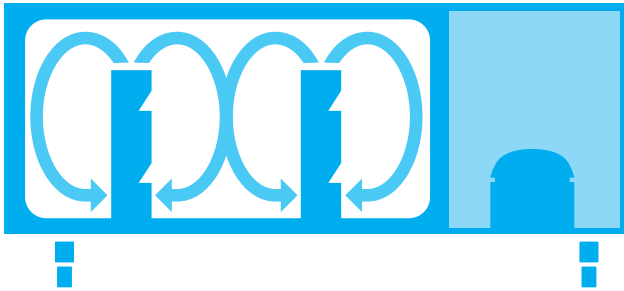
- Die **Konstruktion in Schalenbauweise** und die sorgfältige Anwendung des thermischen Trennverfahrens, die Montage von **Antikondensations-Widerständen** auf der Vorderseite und die **Verwendung von magnetischen Doppelkammer-Dichtungen** auf allen vier Seiten gewährleisten eine **ausgezeichnete Fähigkeit zum Aufrechterhalten** der gewählten Temperatur und somit eine beträchtliche **Energieersparnis**.
- Das **System der Gebläsekühlung** und die perfekt beschichteten und verkleideten Verdampfer im Inneren des Kühlfachs gewährleisten eine gleichmäßige Temperatur in der gesamten Kühlzelle.
- Der **Luftstrom** wird **kanalisiert**, so dass er **nicht direkt auf das Produkt trifft**, wodurch eine schonendere Aufbewahrung gewährleistet wird.

SPA DETALLES DE LOS ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

- La **estructura monocasco** y la precisión en la aplicación de los cortes térmicos, el montaje de **resistencias de anticondensación** en la cara delantera, y el uso de **burletas magnéticas** en los cuatro lados de doble cámara garantizan una **capacidad elevada de mantenimiento** de la temperatura elegida y, por tanto, un **ahorro energético** apreciable.
- El **sistema de refrigeración ventilada** y los evaporadores perfectamente pintados y carenados presentes dentro del compartimento refrigerado garantizan una uniformidad de la temperatura en toda la cámara.
- El **flujo del aire** está **canalizado** para **no alcanzar directamente** al producto, para una conservación más delicada.



TAVOLI CONSERVAZIONE NEL DETTAGLIO



- La regolazione e il controllo delle funzioni avviene tramite un **termostato elettronico**.
- Un interruttore permette di **regolare il funzionamento della ventola** all'interno della cella.
- La **manutenzione è agevolata** grazie al facile accesso al gruppo refrigerante posto nel vano tecnico e facilmente estraibile.
- Lo **sbrinamento** è di tipo **elettrico** con dissipazione automatica dell'acqua di condensa a gas caldo.
- Ogni tavolo è **dotato di serie** di 8 coppie guide a "L" atte a supportare 20 teglie da 400x600 mm.
- Su richiesta, serratura, cassettiere per la versione temperatura positiva, zoccolatura o ruote in sostituzione dei piedini.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF STORAGE TABLES

- The functions are adjusted and controlled from an **electronic thermostat**.
- A switch is used to **control fan operation** inside the cabinet.
- **Maintenance is facilitated** with easy access to the easy-to-re-move cooling unit installed inside the technical compartment.
- **Defrosting** is carried out **electrically**, with automatic hot gas dissipation of the condensation water.
- **By standard**, each table is **equipped** with 8 L-shaped guide pairs designed to support 20 400x600 mm baking trays.
- On request, it can be fitted with a lock, a set of drawers for the positive temperature version, and plinth or wheels instead of feet.

DEU DIE TISCHE DER KONSERVATION LINIE IM DETAIL

- Die Regulierung und die Steuerung der Funktionen erfolgt über einen **elektronischen Thermostat**.
- Über einen Schalter kann **der Betrieb des Gebläses** im Zellenninneren **reguliert** werden.
- Die **Wartung wird erleichtert**, denn durch die Anbringung der Kühlgruppe im Technikfach kann diese einfach herausgezogen und somit zugänglich gemacht werden.
- **Das Abtauen** erfolgt **elektrisch** und sieht eine automatische Beseitigung des Kondenswassers mit warmem Gas vor.
- Jeder Tisch ist **serienmäßig** mit 8 L-förmigen Führungspaares für 20 Backbleche 400x600 mm **ausgestattet**.
- Auf Anfrage sind Schloss und Schubladenkästen für die Ausführung mit positiver Temperatur, sowie Sockel oder Räder an Stelle der Stellfüße erhältlich.

FRA TABLES DE CONSERVATION AU DÉTAIL

- Le réglage et le contrôle des fonctions sont commandés par un **thermostat électronique**.
- Un interrupteur permet de **régler le fonctionnement du ventilateur** à l'intérieur de la cellule.
- **L'entretien est aisé** grâce à l'accès facile au groupe de réfrigération, situé dans le compartiment technique et facilement amovible.
- Le **dégivrage** est de type **électrique** avec dissipation automatique de l'eau de condensation par gaz chaud.
- Chaque table est **équipée de série** de 8 paires de guides en « L » indiqués pour soutenir 20 plats de 400x600 mm.
- Sur demande, serrure, modules à tiroir pour la version température positive, socle ou roues à la place des pieds.

SPA DETALLES DE LOS MESAS DE CONSERVACIÓN

- La regulación y el control de las funciones se produce mediante un **termostato electrónico**.
- Un interruptor permite **regular el funcionamiento del ventilador** dentro de la cámara.
- **El mantenimiento resulta sencillo** gracias a la facilidad de acceso a la unidad de refrigeración situada en el compartimento técnico y fácil de extraer.
- El **desescarche** es de tipo **eléctrico** con disipación automática del agua de condensación de gases calientes.
- Todas las mesas están **equipadas de serie** con 8 pares de guías en "L" apropiadas para soportar 20 bandejas de 400x600 mm.
- Bajo pedido, cerradura, cajones para la versión de temperatura positiva, zócalo y ruedas que sustituyen a las patas.



AISI304



Cassetti ad estrazione totale con guide telescopiche in inox

ENG Fully removable drawers with stainless steel telescopic guides

DEU Vollständig ausziehbare Schubladen mit Teleskopschienen aus CNS

FRA Tiroirs à extraction totale avec guides télescopiques en inox

SPA Cajones totalmente extraíbles con guías telescópicas de acero inoxidable



Fondo cella stampato con angoli arrotondati

ENG Moulded cabinet bottom with rounded corners

DEU Formgestanzter Boden der Kühlzelle mit abgerundeten Ecken

FRA Fond de la cellule moulé avec angles arrondis

SPA Fondo de la cámara moldeado con cantos redondeados



Guide ad "L"

ENG "L" slides

DEU "L" CNS Auflageschienen

FRA Glissières à "L"

SPA Guías a "L"



Facile accesso al vano motore

ENG Easy access to motor compartment

DEU Einfacher Zugang zum Motorfach

FRA Accès facile au compartiment moteur

SPA Fácil acceso al compartimento del motor



Evaporatore verniciato in cataforesi

ENG Evaporator coated with cathaphoresis

DEU Verdampfer mit Kataphoresebeschichtung

FRA Évaporateur avec peinture par cataphorèse

SPA Evaporador pintado en cataforesis



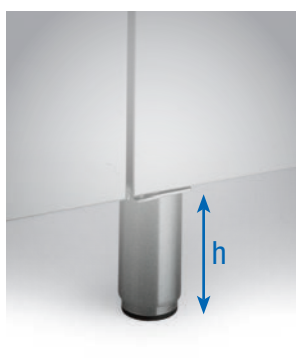
Guarnizione porta facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket

DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen

FRA Joint de la porte facilement remplaçable

SPA Burleta de la puerta fácil de cambiar



Piedini in AISI 304 regolabili in altezza

ENG Feet made of AISI 304 with adjustable height

DEU Höhenverstellbare Stellfüße aus CNS

FRA Pieds en AISI 304 réglables en hauteur

SPA Pies en AISI 304 con altura regulable



Facile intercambiabilità tra porte e cassettiere anche in utenza

ENG Easy interchangeable doors and drawers

DEU Türen und Schubladen sind leicht austauschbar

FRA Intercambiabilité aisée entre portes et tiroirs

SPA Puertas y cajones fácilmente intercambiables



LA GESTIONE RAZIONALIZZATA DEL LAVORO: FERMALIEVITAZIONE

Nel **processo di lievitazione**, il rigonfiamento della pasta è reso possibile dalle reazioni chimiche provocate dagli enzimi inseriti nell'impasto che, interagendo con l'amido della farina, trasformano questo in zuccheri e successivamente gli zuccheri in anidride carbonica. Quando questo processo avviene a **temperatura ambiente**, una volta raggiunto il livello ottimale di lievitazione si rende necessario l'intervento immediato dell'operatore, obbligandolo ad una **lavorazione notturna**.



ENG RATIONALISED WORK MANAGEMENT: RETARDER PROOFING

During the **proofing process**, the dough rises thanks to chemical reactions caused by the enzymes mixed into the dough. They interact with the starches in the flour, turning them into sugar, which then turn into carbon dioxide. When this process is carried out at **room temperature**, once the optimum proofing level is achieved, the operator is required to intervene promptly, therefore making it necessary to **work at night**.

FRA LA GESTION RATIONNELLE DU TRAVAIL : FERMENTATION CONTRÔLÉE

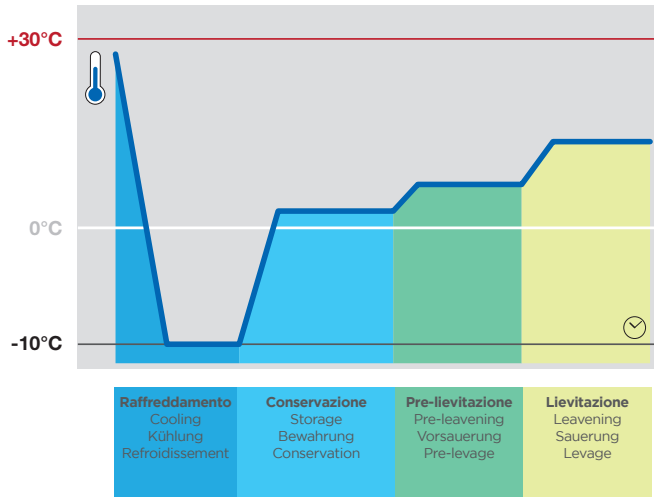
Lors de la **fermentation**, le regonflement de la pâte est la conséquence des réactions chimiques provoquées par les enzymes introduites dans le mélange, qui, en interaction avec l'amidon de la farine, transforment ce dernier en glucide et ensuite le glucide en anhydride carbonique. Lorsque ce processus se produit à la **température ambiante**, l'intervention immédiate de l'opérateur devient nécessaire une fois que le niveau optimal de fermentation a été atteint, ce qui l'oblige à **travailler la nuit**.

DEU RATIONALISIERTES ARBEITSMANAGEMENT: GÄRUNTERBRECHUNG

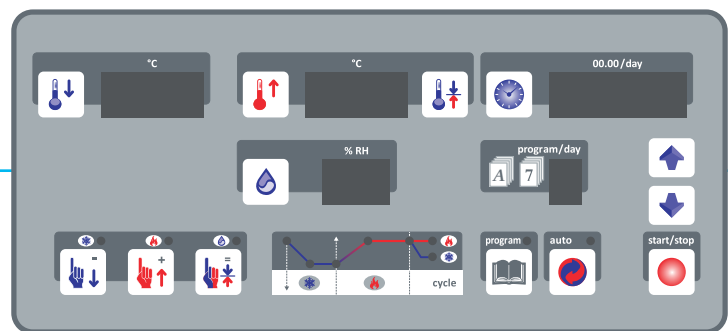
Beim **Gärvorgang** wird das Aufquellen des Teiges durch chemische Reaktionen hervorgerufen, die wiederum durch die in das Gemisch eingefügten Enzyme verursacht werden, das auf Grund einer Wechselwirkung mit der im Mehl enthaltenen Stärke diese in Zucker und anschließend den Zucker in Kohlendioxid umwandelt. Erfolgt dieser Prozess bei **Raumtemperatur**, muss der Teig nach Erreichen der optimalen Gärstufe unverzüglich verarbeitet werden, wodurch die **Arbeit während der Nachtstunden** unvermeidlich ist.

SPA LA GESTIÓN RACIONALIZADA DEL TRABAJO: CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

En el **proceso de fermentación**, la pasta se hincha gracias a las reacciones químicas provocadas por las enzimas introducidas en la masa que, actuando con el almidón de la harina, la transforman en azúcares y a continuación los azúcares en anhídrido carbónico. Cuando este proceso se produce a **temperatura ambiente**, es necesario que el operador intervenga inmediatamente una vez que se ha alcanzado el nivel óptimo de fermentación, obligándole a **trabajar por la noche**.



Le macchine fermalievitazione, invece, mantenendo l'impasto ad una temperatura inferiore ai 4 °C, **rallentano l'azione fermentativa del lievito**, impedendo la produzione di anidride carbonica e quindi la lievitazione dell'impasto fino all'**avvio stabilito dal programma** (per un tempo massimo di 72 ore). Questo è reso possibile da una **gestione precisa di temperatura, umidità e tempi** all'interno di un ambiente termicamente isolato, che inizierà la fermentazione solo all'**orario impostato**. Il risultato finale sarà quello di una lievitazione lenta e controllata che assicurerà maggiore **omogeneità all'impasto**, eliminando il rischio della separazione tra crosta ed interno durante la cottura. Il **processo di fermalievitazione** è suddiviso in 4 fasi: **RAFFREDDAMENTO, CONSERVAZIONE, PRE-LIEVITAZIONE e LIEVITAZIONE**.



ENG With **retarder proofing machines**, on the other hand, by keeping the dough below 4 °C, **yeast fermentation slows down**, the production of carbon dioxide stops and, subsequently, leavening is put on hold until the **set programme starts up** (for a maximum of 72 hours). This is made possible through the **precise management of temperature, humidity and times**, in a thermally-insulated environment, where fermentation only starts at the **set time**. The final result is slow and controlled proofing, which ensures more **uniform dough**, eliminating the risk of the crust separating from the bread during baking. The **retarder proofing process** is carried out in 4 steps: **COOLING, STORAGE, PRE-PROOFING and PROOFING**.

FRA Les **machines de fermentation contrôlée**, en revanche, maintiennent le mélange à une température inférieure à 4 °C, en **ralentissant ainsi l'action de fermentation de la levure** et en empêchant la production d'anhydride carbonique, et donc la fermentation du mélange jusqu'au **départ établi du programme** (pendant 72 heures au maximum). Tout cela est possible grâce à une **gestion précise de la température, de l'humidité et des temps** à l'intérieur d'un milieu thermiquement isolé, qui commencera à fermenter uniquement à l'**heure établie**. Le résultat final est une fermentation lente et contrôlée qui garantit une meilleure **homogénéité du mélange**, en éliminant le risque de la séparation entre croûte et intérieur lors de la cuisson. Le **processus de fermentation contrôlée** se divise en 4 phases : **REFROIDISSEMENT, CONSERVATION, PRÉ-FERMENTATION et FERMENTATION**.

DEU Die **Maschinen zur Gärunterbrechung** hingegen halten den Teig auf einer Temperatur unter 4 °C, **verlangsamen die Gärwirkung der Hefe**, verhindern die Bildung von Kohlendioxid und somit die Gärung des Teiges bis zum **vom Programm festgelegten Start** (maximal einstellbare Zeit: 72 Stunden). Das wird durch **eine exakte Steuerung der Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit** innerhalb einer thermisch isolierten Umgebung ermöglicht, in der die Gärung erst zu der **voreingestellten Uhrzeit** beginnt. Das Endergebnis ist eine langsame und kontrollierte Gärung, durch die eine verbesserte **Homogenität des Teiges** gewährleistet und die Gefahr einer Trennung der Kruste vom Gebäckinneren während des Backvorgangs verhindert wird. Der **Vorgang der Gärunterbrechung** ist in 4 Phasen unterteilt: **KÜHLUNG, AUFBEWAHRUNG, VOR-GÄRUNG und GÄRUNG**.

SPA Las **máquinas con fermentación controlada**, por su parte, mantienen la masa a una temperatura inferior a los 4 °C que **retarda la acción de fermentación de la levadura** e impide la producción de anhídrido carbónico y, por tanto, la fermentación de la masa hasta el **inicio establecido del programa** (por un tiempo máximo de 72 horas). Esto es posible gracias a una **gestión precisa de la temperatura, la humedad y los tiempos** dentro de un ambiente aislado térmicamente, que iniciará la fermentación solo en el **horario programado**. El resultado final será una fermentación lenta y controlada que asegurará una **homogeneidad mayor de la masa**, que elimina el riesgo de la separación de la corteza del interior durante la cocción. El **proceso de fermentación controlada** se divide en 4 fases: **REFRIGERACIÓN, CONSERVACIÓN, PREFERMENTACIÓN y FERMENTACIÓN**.



I VANTAGGI DELLA FERMALIEVITAZIONE

1- FLESSIBILITÀ OPERATIVA

Grazie alla possibilità di **differire la lievitazione**, le macchine fermalievitazione consentono di suddividere in **due diverse fasi** il processo produttivo che può quindi avvenire in momenti differenti: la **fase di impasto** e la **fase di lievitazione** e successiva cottura. In questo modo si **elimina la necessità dell'intervento notturno** dell'operatore, che può tranquillamente arrivare in laboratorio di primo mattino, trovando un impasto pronto da infornare.

La fermalievitazione permette inoltre di **tenere "a magazzino"** una notevole quantità di impasti, agevolando così la produzione nelle giornate più intense.

2- MINOR CONSUMO DI LIEVITO E RISPARMIO SUL PERSONALE

Il processo di fermalievitazione consente una **minor evaporazione dell'acqua contenuta** e quindi un **maggior aumento dell'impasto**. Ciò significa che si può ridurre l'impiego di lievito fino ad un 50% in meno, con un notevole risparmio in termini economici. Non dovendo più sottostare ad orari notturni, inoltre, servirà **meno personale** che sarà anche più facilmente reperibile.

ENG THE BENEFITS OF RETARDER PROOFING

1- OPERATIONAL FLEXIBILITY

Thanks to the possibility of **postponing proofing**, retarder proofer machines allow you to divide the production process into **two separate phases**: the **dough mixing phase** and the **proofing phase**, followed by the baking phase. Accordingly, it is possible to **relieve operators from working night shifts**. They can go into the shop in the early morning, with the dough ready to go into the oven. The retarder proofer also allows a considerable amount of dough to be **kept "in stock"**, therefore improving the rate of production on peak days.

2- LESS YEAST CONSUMPTION AND SAVING ON STAFF EXPENSES

The retarder proofing process causes **less water to evaporate**, and subsequently the **dough rises more**. This means that up to 50% less yeast is required, leading to considerable economic savings. Also, as there will no longer be a night-shift, **less staff** is required, and will therefore be more available.

3- IMPROVED ORGANOLEPTIC PROPERTIES

The retarder proofer **extends the proofing time**, which no longer requires the presence of staff. Not only does slower proofing guarantee more **uniform dough**, right through to the core of the product, but it also **improves the preservation of the organoleptic properties**. Aromas and flavours will have more body, and will no longer be altered by forced and reduced proofing.

DEU DIE VORTEILE DER GÄRUNTERBRECHUNG

1- FLEXIBILITÄT IM BETRIEB

Dank der Möglichkeit, die **Gärung aufzuschieben**, kann der Produktionsprozess mit den Maschinen zur Gärunterbrechung in **zwei verschiedene Phasen** unterteilt werden, wodurch dieser zu unterschiedlichen Zeitpunkten stattfinden kann: die **Mischphase** und die **Gärphase** und anschließend die Backphase. Auf diese Art kann die Notwendigkeit eines **nächtlichen Arbeitseinsatzes vermieden** werden und am Morgen, wenn der Bediener ins Labor kommt, kann der fertige Teig sofort in den Ofen geschoben werden.

Mit der Gärunterbrechung ist es außerdem möglich, eine beträchtliche Teigmenge **"einzulagern"**, wodurch die Produktion an arbeitsintensiven Tagen erleichtert wird.

2- GERINGERER HEFEVERBRAUCH UND PERSONALEINSPARUNG

Der Vorgang der Gärunterbrechung bewirkt eine **geringere Verdampfung des enthaltenen Wassers** und somit eine **größere Volumenzunahme des Teigs**. Dies bedeutet, dass der Hefeverbrauch um bis zu 50% reduziert werden kann, was eine deutliche Kosteneinsparung mit sich bringt. Und da keine Arbeitskräfte mehr in den Nachtstunden benötigt werden, ist insgesamt **weniger Personal** notwendig, das somit auch leichter erreichbar ist.

3- VERBESSERTE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Durch die Gärunterbrechung wird die **Gärzeit verlängert**, und die Anwesenheit einer Arbeitskraft ist nicht mehr notwendig. Ein langsamerer Gärvorgang gewährleistet nicht nur einen **homogeneren Teig** auch ganz im Inneren des Produkts, sondern auch eine **bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften**. Die Aromen und der Geschmack sind intensiver und harmonischer und werden nicht mehr durch eine erzwungene und verkürzte Gärung verfälscht.



3- MIGLIORI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

La fermalievitazione **allunga il tempo di lievitazione**, non più vincolato alla presenza dell'operatore. Una lievitazione più lenta non solo garantisce un **impasto più omogeneo** fino al cuore del prodotto, ma assicura anche un **maggior mantenimento delle proprietà organolettiche**. Aromi e sapori saranno più intensi e rotondi, non più falsati da una lievitazione forzata e ridotta.

FRA LES AVANTAGES DE LA FERMENTATION CONTRÔLÉE

1- FLEXIBILITÉ OPÉRATIONNELLE

Grâce à la possibilité de **retarder la fermentation**, les machines à fermentation contrôlée permettent de diviser en **deux phases** le processus de production, qui peut donc avoir lieu à des moments différents : **la phase de mélange** et la **phase de fermentation** et de cuisson. Cette modalité **élimine la nécessité d'intervention nocturne** de l'opérateur, qui peut tranquillement arriver au laboratoire tôt le matin, et trouver un mélange prêt à mettre au four.

La fermentation contrôlée permet de plus de **garder « en stock »** une grande quantité de pâte, facilitant ainsi la production des journées plus chargées.

2- CONSOMMATION DE LEVURE INFÉRIEURE ET ÉCONOMIE SUR LE PERSONNEL

Le processus de fermentation contrôlée permet à **l'eau contenue d'évaporer plus lentement** et donc à la **pâte de grandir plus**. Il s'ensuit la possibilité de réduire l'utilisation de levure jusqu'à 50 %, avec une sensible économie d'un point de vue des dépenses. En outre, n'étant plus obligé aux horaires nocturnes, l'on aura besoin de **moins de personnel**, qui sera d'ailleurs plus facile à repérer.

3- MEILLEURS PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

La fermentation contrôlée **augmente le temps de fermentation**, qui n'est plus lié à la présence de l'opérateur. Une fermentation plus lente ne garantit pas seulement une **pâte plus homogène** jusqu'au cœur du produit, mais également une **meilleure conservation des propriétés organoleptiques**. Les saveurs et les parfums sont plus intenses et plus ronds, sans être davantage faussés par une fermentation forcée et réduite.

SPA LAS VENTAJAS DE LA FERMENTACIÓN CONTROLADA

1- FLEXIBILIDAD DE LA PRODUCCIÓN

Gracias a la posibilidad de **posponer la fermentación**, las máquinas de fermentación controlada permiten dividir en **dos fases distintas** el proceso productivo, que puede producirse en momentos diferentes: la **fase de amasado** y la **fase de fermentación** y sucesiva cocción. De esta manera se **elimina la necesidad de que el operador intervenga por la noche** y pueda así llegar tranquilamente al laboratorio a las primeras horas de la mañana, encontrando una masa lista para hornear.

La fermentación controlada permite además **tener "almacenada"** una cantidad considerable de masas, lo que facilita la producción en las jornadas más intensas.

2- CONSUMO MENOR DE LEVADURA Y AHORRO DE PERSONAL

El proceso de fermentación controlada permite una **evaporación del agua que contiene la masa menor** y, por ello, un **aumento mayor de la masa**. Esto significa que puede reducirse el empleo de levadura de hasta un 50% menos, con un ahorro considerable en términos económicos. No teniendo que estar sometidos a horarios de madrugada, además, servirá **menos personal** que será más fácil de encontrar.

3- PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS MEJORES

La fermentación controlada **alarga el tiempo de fermentación**, que ya no está vinculada a la presencia del operario. Una fermentación más lenta no solo garantiza una **masa más homogénea** hasta el centro del producto, sino que asegura también un **mantenimiento mayor de las propiedades organolépticas**. Los aromas y sabores serán más intensos y armoniosos, no falseados ya por una fermentación forzada o reducida.

linea fermentazione: **armadi**

Gli armadi si presentano con un'estetica **"morbida"**, grazie alla maniglia arrotondata su tutta l'altezza. La gamma proposta comprende modelli da **560 e 820** litri. Lo **sbrinamento** è di tipo **elettrico** ad intervalli prestabiliti e termostaticamente controllato.

Ogni armadio è **dotato di serie** di serratura, illuminazione interna e 20 coppie guide ad "L" atte a supportare 20 teglie da 600x400 (nei modelli FEN1) o 600x800 (nei modelli FEN2).

Su richiesta, si possono avere zoccolatura o ruote in sostituzione dei piedini.



FEN 2



FEN 1

ENG the retarder proofer line: cabinets

The cabinets have a **"soft" appearance**, thanks to the handle that is rounded along its entire length. The available range includes models from **560 to 820** litres. **Defrosting** is **electric**, thermostatically controlled, and carried out at pre-set intervals.

By standard, each cabinet is **equipped** with a lock, inside lighting and 20 L-shaped guide pairs for 20 baking trays measuring 600x400 (with PST1 models) or 600x800 (with PST2 models). On request, it is possible to have a plinth or wheels instead of legs.

FRA ligne fermentation contrôlée : armoires

Les armoires sont caractérisées par des lignes « souples », grâce à la poignée arrondie sur toute la hauteur. La gamme proposée comprend des modèles de 560 et 820 litres. Le dégivrage est de type électrique à intervalles établis et contrôlé de façon thermostatique. Chaque armoire est équipée de série d'une serrure, d'un éclairage intérieur et de 20 paires de guides en « L » indiqués pour soutenir des plats de 600x400 (dans les modèles PST1) ou de 600x800 (dans les modèles PST2). Des roues peuvent être installées sur demande à la place des pieds.

DEU Gärunterbrecher Linie: Schränke

Die Schränke präsentieren sich dank des abgerundeten, über die ganze Höhe reichenden Griffs mit einer **"sanften" Ästhetik**. Die angebotene Palette umfasst Modelle zu **560 und 820 Litern**. Das **Abtauen** erfolgt **elektrisch** in festgelegten Zeitabständen und wird über einen Thermostat kontrolliert.

Jeder Schrank ist **serienmäßig** mit einem Schloss, Innenbeleuchtung und 20 L-förmigen Führungspaaren für 20 Backbleche 600x400 (Modelle PST1) oder 600x800 (Modelle PST2) **ausgestattet**. Auf Anfrage sind statt der Stellfüße Sockel oder Räder erhältlich.

SPA línea de fermentación controlada: armarios

Los armarios se presentan con una **estética "suave"**, gracias al tirador redondeado en toda su altura. La gama propuesta comprende modelos de **560 y 820 litros**. La **descongelación** es de tipo **eléctrico** a intervalos preestablecidos y controlada por termostato. Todos los armarios están **equipados de serie** con cerradura, iluminación interna y 20 pares de guías en "L" apropiadas para soportar 20 bandejas 600x400 (en los modelos PST1) o 600x800 (en los modelos PST2). Bajo pedido, se pueden tener zócalos o ruedas en sustitución de las patas.

ARMADI FERMALIEVITAZIONE NEL DETTAGLIO



- Costruiti in acciaio di grande spessore e con **angoli perfettamente arrotondati**, queste macchine presentano il fondo cella stampato in un unico pezzo, che permette una più facile pulizia del vano refrigerato e garantisce la massima igiene.
- **Le porte autochiudenti e l'isolamento**, con uno spessore di 60 mm, riducono le dispersioni ed assicurano una **maggiore resa** in termini di efficienza, consentendo di utilizzare **compressori con una cilindrata minore** e conseguentemente con un **minor consumo**. Beneficio questo a vantaggio anche dell'ambiente, così come l'utilizzo di una schiuma isolante in poliuretano priva di CFC e con espandente ad acqua.
- Il **gas refrigerante** utilizzato di serie è l'**R134**.
- La **manutenzione** è **agevolata** grazie all'accesso alla componentistica facilmente raggiungibile.
- Il **pannello** di controllo è **semplice** e **compatto**.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF RETARDER PROOFER CABINETS

- Made of thick steel with **perfectly rounded corners**, these machines have one-piece moulded bottoms, which allows for easier cleaning of the refrigerated compartment and ensures maximum hygiene.
- The **self-closing doors** and **insulation** of the cabinets, with a thickness of 60 mm, reduce losses and ensure **higher yield** in terms of efficiency. Accordingly, **lower capacity compressors** can be used, leading to **lower consumption**. This also benefits the environment, as does the use of water-blown CFC-free polyurethane foam insulation.
- The standard **refrigerant gas** is **R134**.
- **Maintenance** is **facilitated** thanks to easy access to the parts.
- The **control panel** is **simple** and **compact**.

FRA ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE AU DÉTAIL

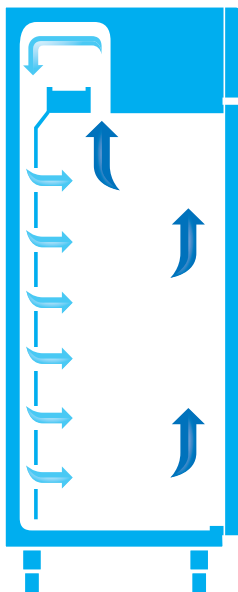
- Fabriquées en acier de large épaisseur et avec des **angles parfaitement arrondis**, ces machines ont le fond de la cellule moulé en une seule pièce, permettant ainsi un nettoyage plus facile du compartiment réfrigéré et garantissant l'hygiène maximale.
- Les **portes à fermeture automatique** et l'**isolation**, avec une épaisseur de 60 mm, réduisent les dispersions et assurent un **plus grand rendement** d'efficacité, permettant d'utiliser des **compresseurs à cylindrée inférieure** et **réduisant** en conséquence **la consommation**. Cet avantage représente également un bénéfice pour l'environnement, tout comme l'utilisation d'une mousse isolante de polyuréthane sans CFC et avec agent gonflant à base d'eau.
- Le **gaz réfrigérant** standard est l'**R134**.
- L'**entretien est aisé** grâce à l'accès facile aux composants.
- Le **tableau de contrôle** est **simple** et **compact**.

DEU DIE SCHRÄNKE DER GÄRUNTERBRECHER LINIE IM DETAIL

- Aus dickem Stahl und mit **perfekt abgerundeten Ecken** hergestellt, weisen diese Geräte ein aus einem Stück gestanztes Boden- und Deckenteil auf, wodurch die Reinigung des Kühl-fachs erleichtert und maximale Hygiene gewährleistet wird.
- Die **selbstschließenden** Türen und die **Isolierung** der Schränke mit einer Stärke von 60 mm verringern die Verluste und gewährleisten einen **höheren Wirkungsgrad**, wodurch **Verdichter** mit einem **kleineren Hubraum** verwendet werden können, was einen **geringeren Verbrauch** zur Folge hat. Dies wirkt sich, wie auch die Verwendung von FCKW-freiem Isolierschaum aus Polyurethan, positiv auf die Umwelt aus.
- Serienmäßig wird das **Kühlgas R134** verwendet.
- Die **Wartung** wird **erleichtert**, da die Bauteile gut zugänglich sind.
- Die **Steuertafel** ist **einfach** zu bedienen und **kompakt**.

SPA DETALLES DE LOS ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

- Estas máquinas, fabricadas de acero de gran espesor y con **cantos perfectamente redondeados**, presentan el fondo de la cámara moldeado en una sola pieza, lo que permite una limpieza más fácil del compartimento refrigerado y garantiza la máxima higiene.
- Las **puertas con cierre automático** y el **aislamiento** de 60 mm de espesor reducen las dispersiones y aseguran un **rendimiento mejor** en términos de eficiencia, lo que permite utilizar **compresores con cilindradas más bajas** y obtener un **ahorro** en términos de **consumo**. Esto comporta ventajas para el medio ambiente, al igual que el uso de una espuma aislante de poliuretano libre CFC o con expandente de agua.
- El **gas refrigerante** que se utiliza de serie es el **R134**.
- El acceso a los componentes **facilita el mantenimiento**, pues se puede llegar fácilmente a ellos.
- El **panel de control** es **sencillo** y **compacto**.



ARMADI FERMALIEVITAZIONE NEL DETTAGLIO

- Il nuovo controllo è dotato di **sonda igrometrica** per misurare e dosare con precisione l'umidità all'interno dell'apparecchiatura.
- Il **range di temperatura** può essere selezionato da -2 a +40 °C sui modelli standard.
- La funzione automatica di "**Ritardo Infornamento**", per conservare il prodotto lievitato fino a 3 ore dopo il termine del ciclo automatico, può essere **preimpostata**.
- Il controllo è in grado di gestire 3 diverse tipologie di ciclo:
 - **Conservazione**
 - **Lievitazione**
 - **Controllo stabile di temperatura e umidità**

ENG DETAILED DESCRIPTION OF RETARDER PROOFER CABINETS

- The new control is equipped with a **hygrometric probe** for precise measuring and dosing of humidity inside the equipment.
- The **temperature range** can be set between -2 and +40 °C on standard models.
- It is possible to **pre-set** the automatic "**Ritardo Infornamento**" ("**Baking delay**") function to keep the leavened product for up to 3 hours after the end of the automatic cycle.
- The control can manage up to 3 different types of cycles:
 - **Storage**
 - **Proofing**
 - **Stable control of temperature and humidity**

FRA ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE AU DÉTAIL

- Le nouveau contrôle est équipé d'une sonde hygrométrique pour mesurer et doser de façon précise l'humidité à l'intérieur de l'appareil.
- La température peut être sélectionnée dans une plage de -2 à +40 °C dans les modèles standards.
- La fonction automatique de « Retard d'enfournement » peut être configurée à l'avance pour conserver le produit levé jusqu'à 3 heures après la fin du cycle automatique.
- Le contrôle peut gérer 3 différents types de cycle :
 - **Conservation**
 - **Fermentation**
 - **Contrôle stable de température et humidité**

DEU DIE SCHRÄNKE DER GÄRUNTERBRECHER LINIE IM DETAIL

- Die neue Steuerung verfügt über eine **hygrometrische Sonde** zur genauen Messung und Regulierung der Feuchtigkeit im Geräteinneren.
- Bei den Standardmodellen kann der **Temperaturbereich** zwischen -2 und +40 °C gewählt werden.
- Die automatische Funktion "**Backverzögerer**", zur Konservierung des gegärten Produkts bis zu 3 Stunden nach dem Ende des Automatikzyklus, kann **voreingestellt** werden.
- Es stehen 3 unterschiedliche Zyklen zur Verfügung:
 - **Aufbewahrung**
 - **Gärung**
 - **Stabile Kontrolle der Temperatur und Feuchtigkeit**

SPA DETALLES DE LOS ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

- El nuevo control incorpora una **sonda psicrométrica** para medir y dosificar con precisión la humedad dentro del equipo.
- El **rango de temperatura** puede seleccionarse de -2 a +40 °C en los modelos estándar.
- Puede **programarse** la función automática "**Horneo atrasado**" para conservar el producto fermentado hasta 3 horas después del final del ciclo automático.
- El control es capaz de gestionar 3 tipos distintos de ciclo:
 - **Conservación**
 - **Fermentación**
 - **Control estable de la temperatura y la humedad**





Spessore fianchi 60 mm

ENG Side thickness 60 mm
DEU Stärke der Seitenwand 60 mm
FRA Épaisseur des côtés 60 mm
SPA Aislamiento con espesor de 60 mm



Particolare fondo stampato

ENG Special moulded bottom
DEU Besonderer formgestanzter Boden
FRA Fond moulé particulier
SPA Fondo moldeado especial



Facile accesso al vano motore

ENG Easy access to motor compartment
DEU Einfacher Zugang zum Motorfach
FRA Accès facile au compartiment moteur
SPA Fácil acceso al compartimento del motor



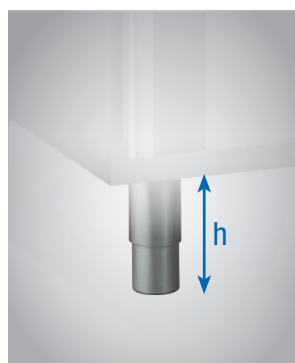
Guide ad "L"

ENG "L" slides
DEU "L" CNS Auflageschienen
FRA Glissières à "L"
SPA Guías a "L"



Controllo elettronico di facile utilizzo

ENG Easy to use electronic control
DEU Einfache elektronische Steuerung verwenden
FRA Facile à utiliser le contrôle électronique
ESP Fácil de usar control electrónico



Piedini in AISI 304 regolabili in altezza

ENG Feet made of AISI 304 with adjustable height
DEU Höhenverstellbare Stellfüße aus CNS
FRA Pieds en AISI 304 réglables en hauteur
SPA Pies en AISI 304 con altura regulable



Guarnizione porta facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket
DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen
FRA Joint de la porte facilement remplaçable
SPA Burleta de la puerta fácil de cambiar



Fondo completamente libero

ENG Fully available bottom
DEU Komplette freier Boden
FRA Fond complètement libre
SPA Fondo completamente libre

linea fermalievitazione: **tavoli**

I tavoli della linea FERMALIEVITAZIONE sono completamente realizzati in **acciaio inox** con **spigoli** opportunamente **arrotondati**. L'**isolamento** dei tavoli in poliuretano espanso è ottenuto con espandente ad acqua, privo di CFC, ha uno **spessore di 50 mm** che consente ai tavoli di lavorare in modo ottimale anche a temperature ambiente di **+43 °C**.



ENG the retarder proofer line: tables

The tables in the RETARDER PROOFER line are made entirely of **stainless steel** with accordingly **rounded edges**. The water-blown CFC-free polyurethane foam **insulation** of the counters is **50 mm thick**, allowing the tables to perform well even at room temperatures of **+43 °C**.

FRA ligne fermentation contrôlée : tables

Les tables de la ligne de FERMENTATION CONTRÔLÉE sont entièrement réalisées en **acier inox** avec les **angles arrondis**. L'**isolation** des tables en polyuréthane expansé est obtenue avec un agent gonflant à base d'eau, sans CFC, et a une **épaisseur de 50 mm** qui leur permet de travailler de manière optimale même à une température ambiante de **+43 °C**.

DEU Gärunterbrecher Linie Tische

Die Tische der Produktlinie FERMALIEVITAZIONE sind vollständig aus **Edelstahl** hergestellt und verfügen über angemessenen **abgerundete Kanten**. Die **Isolierung** der Tische aus FCKW-freiem Polyurethanschaum und einem Expansionsmittel auf Wasserbasis, hat eine **Stärke von 50 mm**, wodurch mit diesen Tischen auch bei einer Raumtemperatur von **+43 °C** optimal gearbeitet werden kann.

SPA línea de fermentación controlada: mesas

Las mesas de la línea de FERMENTACIÓN CONTROLADA están realizadas totalmente en **acero inoxidable** con **cantos redondeados**. El **aislamiento** de las mesas de poliuretano expandido se obtiene con un agente expandente de agua y tiene un **espesor de 50 mm**, lo que permite a las mesas trabajar de manera óptima incluso a temperaturas ambiente de **+43 °C**.

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE NEL DETTAGLIO

- La **struttura a monoscocca** e l'accurata applicazione di tagli termici, il montaggio di **resistenze anticondensa** sulla facciata e l'utilizzo di **guarnizioni magnetiche** sui quattro lati a doppia camera, garantiscono un'elevata **capacità di mantenimento della temperatura** prescelta e quindi un notevole **risparmio energetico**.
- Il **sistema di refrigerazione ventilato** e gli evaporatori perfettamente verniciati e carenati presenti all'interno del vano refrigerato, garantiscono uniformità di temperatura in tutta la cella.
- I tavoli sono corredati di **sonda di umidità**, per un suo corretto controllo.



ENG DETAILED DESCRIPTION OF RETARDER PROOFER TABLES

- The **monocoque structure** and the careful application of thermal cutting, the use of **anti-condensation heaters** on the façade and the double chamber **magnetic seals** on all four sides, guarantee **high a maintenance capacity** of the selected temperature, and therefore **considerable energy savings**.
- The **ventilated refrigeration system** and perfectly coated and streamlined evaporators inside the refrigerated compartment, guarantee a uniform temperature throughout the cabinet.
- The tables are equipped with a **humidity probe**, to control it correctly.

FRA TABLES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE AU DÉTAIL

- La **structure à monocoque** et l'installation soignée de dispositifs de coupage thermique, le montage de **résistances anti-condensation** sur la façade et l'utilisation de **joints magnétiques** sur les quatre côtés à chambre double garantissent un **potentiel élevé de maintien de la température** choisie, et par conséquent une remarquable **économie d'énergie**.
- Le **système de réfrigération ventilée** et les évaporateurs parfaitement vernis et carénés qui se trouvent à l'intérieur du compartiment de réfrigération garantissent l'uniformité de la température dans toute la cellule.
- Les tables sont équipées de **sonde d'humidité** pour son contrôle correct.

DEU DIE TISCHE DER GÄRUNTERBRECHER LINIE IM DETAIL

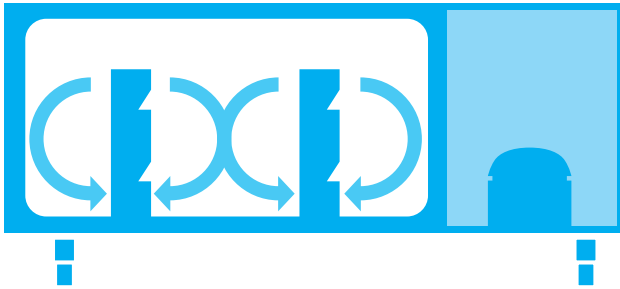
- Die **Konstruktion in Schalenbauweise** und die sorgfältige Anwendung des thermischen Trennverfahrens, die Montage von **Antikondensations-Widerständen** auf der Vorderseite und die Verwendung von **magnetischen Doppelkammer-Dichtungen** auf allen vier Seiten gewährleisten **eine ausgezeichnete Fähigkeit zum Aufrechterhalten** der gewählten Temperatur und somit eine beträchtliche **Energieersparnis**.
- Das **System der Gebläsekühlung** und die perfekt beschichteten und verkleideten Verdampfer im Inneren des Kühlfachs gewährleisten eine gleichmäßige Temperatur in der gesamten Kühlzelle.
- Die Tische sind mit einer **Feuchtigkeitssonde** für eine entsprechende Kontrolle ausgestattet.

SPA DETALLES DE MESAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

- La **estructura monocasco** y la precisión en la aplicación de los cortes térmicos, el montaje de **resistencias de anticondensación** en la cara delantera, y el uso de **burletas magnéticas** en los cuatro lados de doble cámara garantizan una **capacidad elevada de mantenimiento de la temperatura** elegida y, por tanto, un **ahorro energético** apreciable.
- El **sistema de refrigeración ventilada** y los evaporadores perfectamente pintados y carenados presentes dentro del compartimento refrigerado garantizan una uniformidad de la temperatura en toda la cámara.
- Las mesas incorporan una **sonda de humedad** para un control correcto.



TAVOLI FERMALIEVITAZIONE NEL DETTAGLIO



- La **manutenzione è agevolata** grazie al facile accesso al gruppo refrigerante posto nel vano tecnico e facilmente estraibile.
- Lo **sbrinamento** è di tipo **elettrico** con dissipazione automatica dell'acqua di condensa a gas caldo.
- I tavoli possono essere **accessoriati** con ruote, zoccolatura e serratura e ogni vano è dotato **di serie** di 8 coppie guide ad "L" e possono essere forniti nelle versioni senza piano di lavoro, con piano semplice o con piano ed alzatina posteriore.

ENG DETAILED DESCRIPTION OF RETARDER PROOFER TABLES

- **Maintenance is facilitated** with easy access to the easy-to-remove cooling unit installed inside the technical compartment.
- **Defrosting** is carried out **electrically**, with automatic hot gas dissipation of the condensation water.
- The tables can be **accessorised** with wheels, plinth and lock and the **standard** equipment of each compartment includes 8 L-shaped guide pairs. They are available in versions without a worktop, with a simple worktop or with a worktop and backguard.

FRA TABLES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE AU DÉTAIL

- L'**entretien** est **aisé** grâce à l'accès facile au groupe de réfrigération, situé dans le compartiment technique et facilement amovible.
- Le **dégivrage** est de type **électrique** avec dissipation automatique de l'eau de condensation par gaz chaud.
- Les tables peuvent être **équipées** de roues, socle et serrure, chaque compartiment est pourvu **de série** de 8 paires de guides en « L », et peuvent de plus être fournies en version sans plan de travail, avec plan simple ou à rebord arrière.

DEU DIE TISCHE DER GÄRUNTERBRECHER LINIE IM DETAIL

- Die **Wartung** wird **erleichtert**, denn durch die Anbringung der Kühlgruppe im Technikfach kann diese einfach herausgezogen und somit zugänglich gemacht werden.
- Das **Abtauen** erfolgt **elektrisch** und sieht eine automatische Beseitigung des Kondenswassers mit warmem Gas vor.
- Die Tische können mit Rädern, Sockel und Schloss **versehen** werden und jedes Fach verfügt **serienmäßig** über 8 L-förmige Führungsschienen. Die Tische sind außerdem in den Ausführungen ohne Arbeitsfläche, mit einfacher Arbeitsfläche oder mit Arbeitsfläche und rückseitiger Aufkantung erhältlich.

SPA DETALLES DE MESAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

- El **mantenimiento** resulta **sencillo** gracias a la facilidad de acceso a la unidad de refrigeración situada en el compartimento técnico y fácil de extraer.
- El **desescarche** es de tipo **eléctrico** con disipación automática del agua de condensación de gases calientes.
- Las mesas pueden **equiparse** con ruedas, zócalos y cerradura, y cada compartimento está equipado **de serie** con 8 pares de guías en "L" y pueden suministrarse en la versión con encimera simple o con encimera y copete trasero.





Fondo cella stampato con angoli arrotondati

ENG Moulded cabinet bottom with rounded corners

DEU Formgestanzter Boden der Kühlzelle mit abgerundeten Ecken

FRA Fond de la cellule moulé avec angles arrondis

SPA Fondo de la cámara moldeado con cantos redondeados



Guide ad "L"

ENG "L" slides

DEU "L" CNS Auflegeschielen

FRA Glissières à "L"

SPA Guías a "L"



Facile accesso al vano motore

ENG Easy access to motor compartment

DEU Einfacher Zugang zum Motorfach

FRA Accès facile au compartiment moteur

SPA Fácil acceso al compartimento del motor



Evaporatore verniciato in cataforesi

ENG Evaporator coated with cataphoresis

DEU Verdampfer mit Kataphoresesebeschichtung

FRA Évaporateur avec peinture par cataphorèse

SPA Evaporador pintado en cataforesis



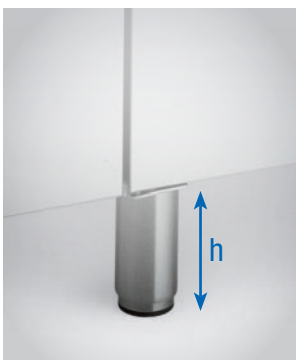
Guarnizione porta facilmente sostituibile

ENG Easily replaceable door gasket

DEU Leicht auswechselbare Türdichtungen

FRA Joint de la porte facilement remplaçable

SPA Buleta de la puerta fácil de cambiar



Piedini in AISI 304 regolabili in altezza

ENG Feet made of AISI 304 with adjustable height

DEU Höhenverstellbare Stellfüße aus CNS

FRA Pieds en AISI 304 réglables en hauteur

SPA Pies en AISI 304 con altura regulable



Linea conservazione / The storage line / Konservation Linie
Ligne conservation / Línea de conservación

	Modello Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Aussenabmessungen Dim. externe Dim. exteriores	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
		°C	W	W	LxPxH mm	Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia	Lt.	V / ~/Hz
	PST-1TN	-3 / +10	307	496	740x730x2070	n. 20 EN1 (600x400)	35-50	560	230 / 1 / 50
	PST-1BT	-25 / -5	441	709					
	PST-1TN 2P	-3 / +10	307	496	740x730x2070	n. 20 EN1 (600x400)	35-50	560	230 / 1 / 50
	PST-1BT 2P	-25 / -5	441	709					
	PST-1TNV	-3 / +10	307	496	740x730x2070	n. 20 EN1 (600x400)	35-50	560	230 / 1 / 50
	PST-1BTV	-25 / -5	441	709					
	PST-2TN	-3 / +10	506	682	740x1010x2070	n. 20 EN2/2EN2 (600x800)	35-50	820	230 / 1 / 50
	PST-2BT	-25 / -5	572	955					
	PST-2BT PLUS	-30 / -5	875	1800					
	PST-2TN 2P	-3 / +10	506	682	740x1010x2070	n. 20 EN2/2EN2 (600x800)	35-50	820	230 / 1 / 50
	PST-2BT 2P	-25 / -5	572	955					
	PST-2BT 2P PLUS	-30 / -5	875	1800					
	PST-2TNV	-3 / +10	506	682	740x1010x2070	n. 20 EN2/2EN2 (600x800)	35-50	820	230 / 1 / 50
	PST-2BTV	-20 / -15	875	1800					

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso / The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen / Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.

Linea conservazione / The storage line / Konservation Linie
Ligne conservation / Línea de conservación

	Senza piano Without working top Ohne arbeitsplatte Sans dessus Sin plan	Con piano With working top Mit arbeitsplatte Avec dessus Con plan	Piano alzatina Working top with splashback Arbeitsplatte mit Aufkantung Dessus avec dossier Plan con peto	Temperatura Temperature Temperatur Temperatur	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dimensioni cella Cabinet dimension Innenabmessungen Dim. intérieures Dim. de la cámara	Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Tensione Voltage Spannung Tensión
	LxPxH mm	LxPxH mm	LxPxH mm	°C	W	W	LxPxH mm	Lt.	V/~Hz
	KST 82 (1408x790x850)	KST 82 P (1420x800x900)	KST 82 PA (1420x800x980)	-2 / +8	324	270	978x670x600	400	230 / 1 / 50
	KST BT 82 (1408x790x850)	KST BT 82 P (1420x800x900)	KST BT 82 PA (1420x800x980)	-15 / -20	452	600			
	KSTP 82 (1208x790x850) 	KSTP 82 P (1220x800x900) 	KSTP 82 P (1220x800x980) 	-2 / +8	365	177	978x670x600	400	230 / 1 / 50
	KSTP BT 82 (1208x790x850) 	KSTP BT 82 P (1220x800x900) 	KSTP BT 82 P (1220x800x980) 	-15 / -20	543	487			
	KST 83 (1947x790x850)	KST 83 P (1960x800x900)	KST 83 PA (1960x800x980)	-2 / +8	360	360	1517x670x600	620	230 / 1 / 50
	KST BT 83 (1947x790x850)	KST BT 83 P (1960x800x900)	KST BT 83 PA (1960x800x980)	-15 / -20	516	955			
	KSTP 83 (1747x790x850) 	KSTP 83 P (1760x800x900) 	KSTP 83 P (1760x800x980) 	-2 / +8	424	345	1517x670x600	620	230 / 1 / 50
	KSTP BT 83 (1747x790x850) 	KSTP BT 83 P (1760x800x900) 	KSTP BT 83 P (1760x800x980) 	-15 / -20	651	955			



Senza gruppo motocondensante / Without compressor-condenser / Ohne Aggregat / Sans groupe logé / Sin grupo motocondensador



Linea fermalievita / The retarder proofer line / Gärunterbrecher Linie
Ligne fermentation contrôlée / Línea de fermentación controlada

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Dim. esterne Outside dim. Ausßenabmesungen Dim. externe Dim. exteriores	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
						Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia		
		°C	W	W	LxPxH mm		mm	Lt.	V / ~/Hz
	FEN1	-2 / +35	328	750	740x730x2070	n. 20 EN1 (600x400)	35-50	560	230 / 1 / 50
	FEN2	-2 / +35	598	750	740x1010x2070	n. 20 EN2 (600x800)	35-50	820	230 / 1 / 50

Linea fermalievita / The retarder proofer line / Gärunterbrecher Linie
Ligne fermentation contrôlée / Línea de fermentación controlada

	Senza piano Without working top Ohne arbeitsplatte Sans dessus Sin plan	Con piano With working top Mit arbeitsplatte Avec dessus Con plan	Piano alzatina Working top with splashback Arbeitsplatte mit Aufkantung Dessus avec dossier Plan con peto	Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	Potenza refrig. Refrig. Capacity Kälteleistung Puissance refrig. Potencia frig.	Pot. di funzionam. Power input Leistung Puissance Potencia	Griglie Grids / Roste / Grilles / Parillas		Capacità Capacity Kapazität Capacité Capacidad	Tensione Voltage Spannung Tension Tensión
							Tipo Type Art Type Tipos	Interasse Distance Abstand Distance Distancia		
	LxPxH mm	LxPxH mm	LxPxH mm	°C	W	W		mm	Lt.	V / ~/Hz
	TEN 02 (1408x790x850)	TEN 02P (1420x800x900)	TEN 02PA (1420x800x1000)	-12 / +35	304	360	2EN (600x400)	55	444	230 / 1 / 50
	TEN 03 (1947x790x850)	TEN 03P (1960x800x900)	TEN 03PA (1960x800x1000)	-12 / +35	441	520	3EN (600x400)	55	666	230 / 1 / 50
	TEN 04 (2486x790x850)	TEN 04P (2500x800x900)	TEN 04PA (2500x800x1000)	-12 / +35	598	750	4EN (600x400)	55	888	230 / 1 / 50

Il costruttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica al prodotto senza alcun preavviso / The manufacturer reserves the right to make changes to the product without prior notice / Der Hersteller behält sich das Recht vor beliebige Produktänderungen ohne jegliche Vorankündigung vorzunehmen / Le constructeur se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utiles, sans aucun préavis / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio al producto sin previo aviso.



Scots Ice Australia
Foodservice Equipment
ABN: 24 353 726 846

Head Office

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5277 | (02) 9637 7944

Queensland Sales

Phone: 0414 817 619

Victoria Sales

Phone: 0415 735 273

Service and Spare Parts

Unit 5 / 175-179 James Ruse Drive
Rosehill NSW 2142
Free Call: 1800 222 460 (*Nation wide*)
Phone: (02) 9684 5666 | (02) 9637 7099
Fax: (02) 9638 5266

www.scotsice.com.au



Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25
32036 Sedico (BL) - ITALY

Tel. +39.0437.8551
Fax +39.0437.838509
email: info@polarisgroup.it
www.polarisgroup.it



Sistema Qualità Certificato **ISO 9001: 2008**