



ilem
BAKERY



REFRIGERATED CABINETS
AND TABLES FOR PASTRY
ARMOIRES ET TABLES
RÉFRIGÉRATEURS POUR
PÂTISSERIE

خزائن وطاولات
ثلاجات للحلويات

ARMADI E TAVOLI
REFRIGERATI
PER PASTICCERIA

PASTRY PASTRY GREEN

ARMADIO REFRIGERATO
REFRIGERATED CABINET
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

خزانة مبردة

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

خزانة مبردة مع باب زجاجي

L La Pasticceria è un’arte complessa che utilizza materie prime delicate e lavorazioni molto diverse tra loro e per questo necessita di strumenti di lavoro precisi ed efficienti. Grazie ad un sistema appositamente studiato per la distribuzione dell’aria all’interno dell’armadio, la ventilazione avviene in modo omogeneo su tutti i livelli senza aggredire direttamente i prodotti. Oltre alla cura tecnica, l’armadio Pastry presenta un’estetica elegante e raffinata da renderlo perfetto per essere posizionato nell’area vendita visibile al pubblico (luce LED, porta a vetro e colori diversi, oltre all’acciaio inox, per porta e frontalino).

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico
- allestimento interno per teglie Euronorm 60x40 / 60x80
- cremagliere (passo 24 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- gruppo frigorifero a tampone facilmente sostituibile
- gas refrigerante R452A (GWP 2141) per gli armadi Pastry
- gas refrigerante R290 (propano) per gli armadi Pastry Green
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido “Overcooling”
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- modelli a porta cieca con unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli a porta vetrata con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante
- illuminazione interna
- chiusura con chiavi
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazione standard: n. 20 coppie di guide ad "L" in acciaio inox

GB Pastry is a complex art that uses delicate raw materials and very different processes; that is why it needs precise and efficient work tools. Thanks to a specifically designed air distribution system inside the cabinet, ventilation takes place in a gentle and homogeneous way on all levels without directly attacking the products. In addition to the technical aspects, the Pastry cabinet has an elegant and refined look that makes it perfect to be placed in the sales area visible to the public (LED light, glass door and 8 different colors, in addition to S/S, for door and front panel).

- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 / 60x80 trays
- racks (24 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- air-cooled refrigeration with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable plug-in refrigerating unit
- R452A refrigerant gas (GWP 2141) for Pastry cabinets
- R290 (propane) refrigerant gas for Pastry Green cabinets
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperature and dirty condenser alarm management
- “Overcooling” quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrosting with heater cable
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- solid-door models with SN-T class condensing unit (max +43°C)
- glass-door models with N class condensing unit (max +32°C)
- automatic evaporation of condensate water with self-adjusting heater cable
- internal light
- key-lock
- self-closing door with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable in height (130-200 mm) stainless steel feet

Standard equipment: nr 20 pairs of stainless steel "L" slideways

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

F La pâtisserie est un art complexe qui utilise des matières premières délicates et des procédés très différents ; c'est pourquoi elle a besoin d'outils de travail précis et efficaces. Grâce à un système de distribution d'air spécialement conçu à l'intérieur de l'armoire, la ventilation s'effectue de manière douce et homogène à tous les niveaux sans agresser directement les produits. En plus des aspects techniques, l'armoire Pâtisserie a un look élégant et raffiné qui la rend parfaite pour être placée dans l'espace de vente visible du public (lumière LED, porte vitrée et 8 couleurs différentes, en plus de S/S, pour porte et panneau avant).

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis et fond moulé
- Isolation de 60 mm en polyuréthane respectueux de l'environnement
- aménagement intérieur pour bacs Euronorm 60x40 / 60x80
- crémaillères (pas de 24 mm) et glissières en acier inoxydable AISI 304
- réfrigération à air avec évaporateurs avec traitement anticorrosion
- groupe frigorifique enfichable facilement remplaçable
- Gaz réfrigérant R452A (GWP 2141) pour armoires Pastru
- Gaz réfrigérant R290 (propane) pour armoires Pastry Green
- Panneau de commande électronique à économie d’énergie avec fonction HACCP
- gestion des alarmes température et condenseur encrassé
- Fonctio de refroidissement rapide "Overcooling"
- possibilité de régler l'humidité élevée/basse
- dégivrage automatique avec câble chauffant
- port série RS-485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option)
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- modèles à porte pleine avec groupe de condensation classe SN-T (max +43°C)
- modèles à porte vitrée avec groupe de condensation classe N (max +32°C)
- évaporation automatique de l'eau de condensation avec câble chauffant auto-réglable
- lumière interne
- serrure à clé
- porte à fermeture automatique avec butée à 105°
- joints magnétiques facilement remplaçables
- réglable en hauteur (130-200 mm) pieds en acier inoxydable

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

SA المعجنات فن معقد يستخدم مواد خام دقيقة وعمليات مختلفة للغاية ؛ هذا هو السبب في أنها تحتاج إلى أدوات عمل دقيقة وفعالة. بفضل نظام توزيع الهواء المصمم خصيصا داخل الخزانة ، تم التهوية بطريقة لطيفة ومتجانسة على جميع المستويات دون مهاجمة المنتجات مباشرة. بالإضافة إلى الجوانب الفنية ، تتمتع خزانة المعجنات بمظهر أنيق ورائع يجعلها مثالية لوضعها في منطقة المبيعات المرئية للجمهور (ضوء LED ، باب زجاجي و 8 ألوان مختلفة ، بالإضافة إلى S / S ، من أجل الباب واللوحة الأمامية).

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

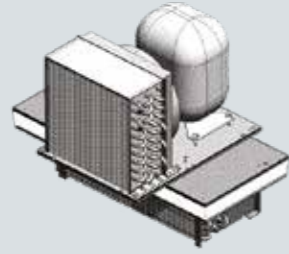
Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

Xزانة مبردة مع باب زجاجي

UNITÀ REFRIGERANTE "MONOBLOCCO" / "MONOBLOCK" REFRIGERATING UNIT
GROUPE FRIGORIFIQUE « MONOBLOC » / وحدة تبريد "أحادية الكتلة"

- I** Con evaporatore in cella. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione.
- GB** With internal evaporator. Easily extractable for replacement a/o maintenance.
- F** Avec évaporateur interne. Facilement extractible pour remplacement a/o entretien.
- SA** مع مبخر داخلي. سهل الاستخراج للاستبدال و / أو الصيانة.



PASTRY

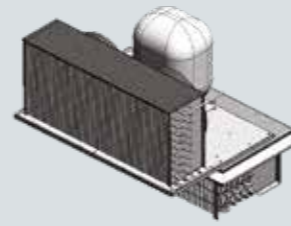
GAS / GAS / GAZ / غاز

R452A

PASTRY GREEN

GAS / GAS / GAZ / غاز

R290 PROPANO



MULTI-LAB

GAS / GAS / GAZ / غاز

R452A

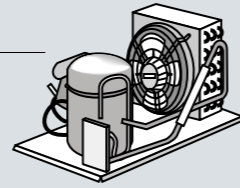
MULTI-LAB GREEN

GAS / GAS / GAZ / غاز

R290 PROPANO

UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT
GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف

- I** Per Armadi REM predisposti a valvola.
- GB** For prearranged REM refrigerated cabinets with thermostatic valve.
- F** Pour armoires réfrigérées REM préaménagées avec vanne thermostatique.
- SA** لخزائن مبردة REM مرتبة مسبقاً مع صمام ثرموستاتي.



PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL
PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم

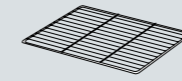
PASTRY / PASTRY GREEN



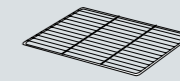
MULTI-LAB/MULTI-LAB GREEN



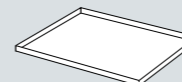
- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Funzione Energy Saving • Funzione Overcooling raffreddamento rapido • Impostazione alta e bassa umidità
- GB** • HACCP alarm log • Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser) • WI-FI connection module for remote management (optional) • RS485 serial port for connection to supervision systems (optional) • Energy Saving function • Overcooling function • High and low humidity setting.
- F** • Journal des alarmes HACCP • Gestion des alarmes (température, panne de courant et condenseur sale) • Module de connexion WI-FI pour la gestion à distance (en option) • Port série RS485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option) • Fonction d'économie d'énergie • Fonction de surrefroidissement réglage à faible humidité.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة ، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للاتصال بأنظمة الإشراف (اختياري) • وظيفة توفير الطاقة • وظيفة التبريد الزائد • عالية و إعداد الرطوبة المنخفضة.



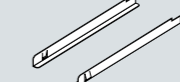
- I** Griglia plastificata
- GB** Plastic-coated wire shelf
- F** Étagère en fil métallique plastifié
- SA** رف سلك مطلي بالبلاستيك



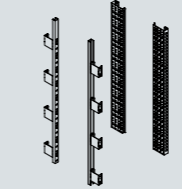
- I** Griglia acciaio Inox
- GB** S/S wire shelf
- F** Étagère métallique en acier inoxydable
- SA** صر الفولاذ المقاوم للصدأ



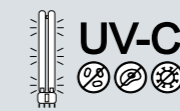
- I** Teglia in lamiera alluminata
- GB** Trays in aluminium-coated sheet
- F** Plateaux en tôle d'aluminium
- SA** صواني في صفائح مطلية بالالمنيوم



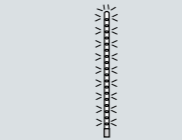
- I** Coppia guide Inox per teglie
- GB** Pair of S/S slideways for trays
- F** Paire de guides Inox pour plateaux
- SA** زوج من أدلة الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ



- I** Kit speciale con assetto per teglie
- GB** Special kit for baking trays
- F** Kit spécial pour plaques de cuisson
- SA** مجموعة خاصة لصواني الخبز



- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- I** Supplemento illuminazione a LED
- GB** Extra charge LED lighting
- F** Supplément Eclairage LED
- SA** إضاءة LED للشحن الإضافي



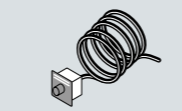
- I** Supplemento per applicazione ruote
- GB** Extra charge for wheels instead of feet
- F** Supplément pour roues au lieu de pieds
- SA** رسوم إضافية للعجلات بدلاً من القدمين



- I** Modulo di collegamento a una rete RS-485
- GB** Connection module to an RS-485 network
- F** Module de connexion au réseau RS-485
- SA** وحدة اتصال بشبكة RS-485



- I** Modulo di collegamento WiFi
- GB** WiFi connection module
- F** Module de connexion WiFi
- SA** وحدة اتصال WiFi



- I** Supplemento per condensazione ad acqua
- GB** Extra charge for water condensing unit
- F** Supplément pour l'unité de condensation de l'eau
- SA** رسوم إضافية لوحدة تكثيف المياه



- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف



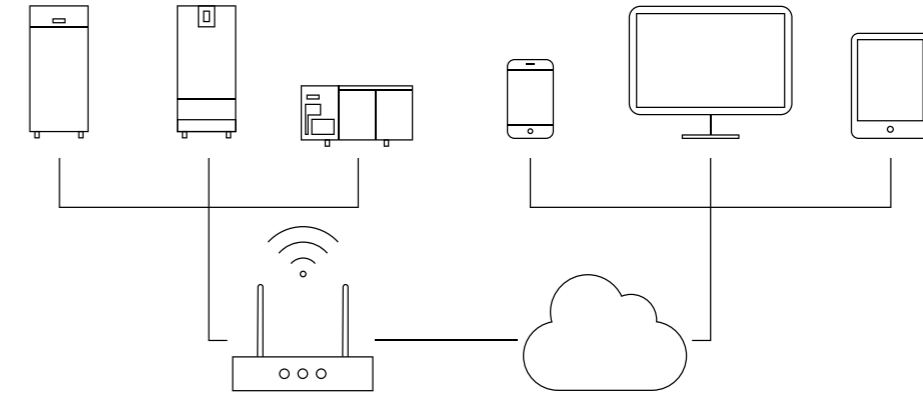
- I** Frequenza a 60Hz - Previa verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب

PANNELLO FRONTALE E PORTA DISPONIBILI IN 8 COLORI
VERSION WITH FRONT PANEL AND DOOR AVAILABLE IN 8 COLORS
VERSION AVEC PANNEAU FRONTAL ET PORTE DISPONIBLE EN 8 COULEURS
الإصدار مع اللوحة الأمامية والباب متوفر بـ 8 ألوان

-  Bianco burro
Butter white
Beurre blanc
زبدة بيضاء
-  Bianco perla
Oyster white
Blanc d'huître
محار أبيض
-  Verde biancastro
Pastel green
Vert pastel
الباستيل الأخضر
-  Beige perlato
Pearl beige
Beige perle
لؤلؤة بيج
-  Blu caraibico
Caribbean blu
Bleu des Caraïbes
بلو الكاريبي
-  Blu acciaio
Steel blu
Acier bleu
ستيل بلو
-  Grigio antracite
Anthracite grey
Gris anthracite
أنتراسايت رمادي
-  Nero intenso
Intense black
Noir intense
أسود داكن



CONNESSIONE REMOTA WI-FI / WI-FI REMOTE CONNECTION
CONNEXION À DISTANCE WI-FI / اتصال واي فاي عن بعد



I I nostri prodotti sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su tablet o smartphone. Questo sistema, oltre a garantire una soluzione "pronta all'uso", facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbattitore - Armadio Conservatore Professionale - Fermalievita, etc) permettendone una gestione coordinata e funzionale.

Cosa si può gestire da remoto:

- Visualizzazione ciclo in corso
- Visualizzazione grafico andamento ciclo in corso
- Creazione nuove ricette
- Report HACCP
- Accensione e spegnimento dell'apparecchio
- Avviso e gestione eventuali allarmi o anomalie
- Visualizzazione e modifica parametri

GB Our products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone. In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, etc.), allowing for coordinated and functional management.

What can be managed remotely:

- Cycle in progress display
- Visualization of cycle trend in progress
- Creating new recipes
- HACCP reports
- Turning the device on and off
- Warning and management of any alarms or anomalies
- View and edit parameters

F Nos produits sont équipés d'un système de contrôle à distance efficace qui vous permet d'avoir la situation de tous vos équipements sous contrôle à tout moment. Grâce à une simple connexion Internet sans fil, l'unité de contrôle se connecte à la plateforme Cloud permettant la gestion à distance des appareils depuis différents dispositifs mobiles via une App spéciale dédiée. L'App peut être téléchargée sur tablette ou smartphone.

En plus de garantir une solution prête à l'emploi, facilement accessible et dotée d'interfaces intuitives, ce système offre la possibilité de connecter différents appareils de la cuisine (Blast Chiller - Armoire de stockage professionnelle - Étuve Retarder, etc.), permettant une gestion coordonnée et fonctionnelle.

Ce qui peut être géré à distance :

- Affichage du cycle en cours
- Visualisation de la tendance du cycle en cours
- Créer de nouvelles recettes
- Rapports HACCP
- Allumer et éteindre l'appareil
- Alerte et gestion des éventuelles alarmes ou anomalies
- Afficher et modifier les paramètres

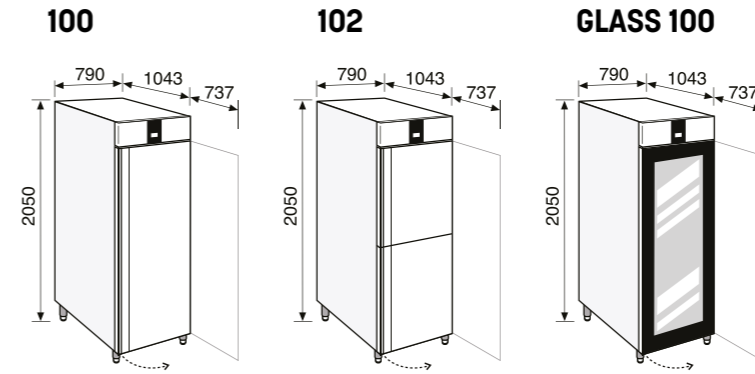
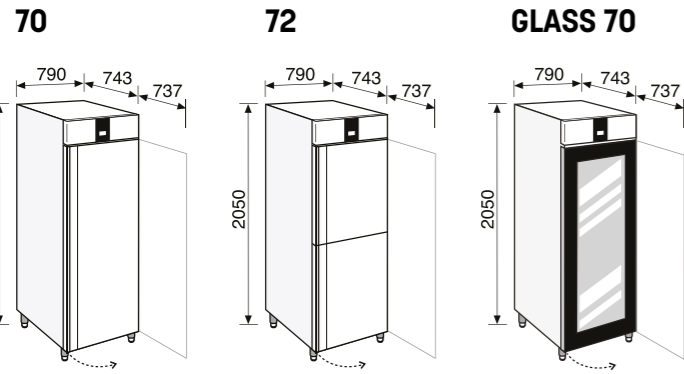
SA منتجاتنا مجهزة بنظام فعال للمراقبة عن بعد يسمح لك بالتحكم في حالة معدتك في أي وقت. بفضل اتصال الإنترنت اللاسلكي البسيط ، تتصل وحدة التحكم بالمنصة السحابية مما يسمح بإدارة الأجهزة عن بعد من أجهزة محمولة مختلفة من خلال تطبيق خاص. يمكن تنزيل التطبيق على الجهاز اللوحي أو الهاتف الذكي. بالإضافة إلى ضمان حل جاهز للاستخدام ويمكن الوصول إليه بسهولة مع واجهات بديهية ، يوفر هذا النظام إمكانية توصيل الأجهزة المختلفة في المطبخ (-) المطبخ (-) Armario de Storage Cabinet - Retarder proofer (إخ) ، مما يسمح بالتنسيق والوظيفة إدارة.

ما الذي يمكن إدارته عن بعد:

- عرض الدورة قيد التقدم
- تصور اتجاه الدورة قيد التقدم
- ابتكار وصفات جديدة
- تقارير HACCP
- تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله
- تحذير وإدارة أي إنذارات أو شذوذ
- عرض وتحرير المعلمات

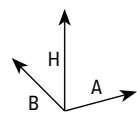
PASTRY

EURONORM 60x40 / 60x80

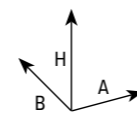


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد		POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
						EVAP. -10°C COND. 54,4°C	EVAP. -23,3°C COND. 54,4°C			
						W	W			W / A
A X B X H = mm	°C	LT	KG							
70	PASTRY 71 TNBV	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	150	R452A	565	-	470 / 2,6	230 / 50
	PASTRY 71 TNBV REM	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	130	R452A	565	-	40 / 0,15	230 / 50
	PASTRY 71 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	166	R452A	-	960	900 / 4,9	230 / 50
	PASTRY 71 BTV REM	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	146	R452A	-	960	80 / 0,4	230 / 50
	PASTRY 72 TNBV	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	150	R452A	565	-	470 / 2,6	230 / 50
72	PASTRY 72 TNBV REM	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	130	R452A	565	-	40 / 0,15	230 / 50
	PASTRY 72 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	166	R452A	-	960	900 / 4,9	230 / 50
	PASTRY 72 BTV REM	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	146	R452A	-	960	80 / 0,4	230 / 50
	PASTRY G 71 TNV	790 x 743 x 2050	0 +10	573	160	R452A	565	-	480 / 2,7	230 / 50
GLASS 72	PASTRY G 71 TNV REM	790 x 743 x 2050	0 +10	573	140	R452A	565	-	50 / 0,26	230 / 50
	PASTRY G 71 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -20	573	176	R452A	-	960	920 / 5,1	230 / 50
	PASTRY G 71 BTV REM	790 x 743 x 2050	-10 -20	573	156	R452A	-	960	150 / 0,6	230 / 50

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد		POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
						EVAP. -10°C COND. 54,4°C	EVAP. -23,3°C COND. 54,4°C			
						W	W			W / A
A X B X H = mm	°C	LT	KG							
100	PASTRY 101 TNBV	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	164	R452A	922	-	830 / 4,5	230 / 50
	PASTRY 101 TNBV REM	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	144	R452A	922	-	80 / 0,4	230 / 50
	PASTRY 101 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	180	R452A	-	1400	1200 / 6,5	230 / 50
	PASTRY 101 BTV REM	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	160	R452A	-	1400	150 / 0,7	230 / 50
	PASTRY 102 TNBV	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	164	R452A	922	-	830 / 4,5	230 / 50
102	PASTRY 102 TNBV REM	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	144	R452A	922	-	80 / 0,4	230 / 50
	PASTRY 102 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	180	R452A	-	1400	1200 / 6,5	230 / 50
	PASTRY 102 BTV REM	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	160	R452A	-	1400	150 / 0,7	230 / 50
	PASTRY G 101 TNV	790 x 1043 x 2050	0 +10	875	174	R452A	922	-	850 / 4,7	230 / 50
GLASS 100	PASTRY G 101 TNV REM	790 x 1043 x 2050	0 +10	875	154	R452A	922	-	100 / 0,5	230 / 50
	PASTRY G 101 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -20	875	190	R452A	-	1400	1220 / 6,7	230 / 50
	PASTRY G 101 BTV REM	790 x 1043 x 2050	-10 -20	875	170	R452A	-	1400	250 / 1,1	230 / 50



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /

PASTRY GREEN

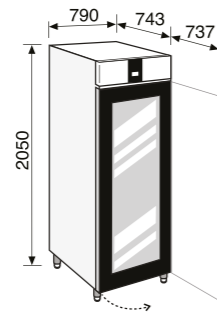
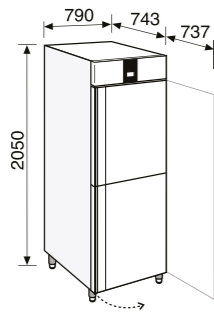
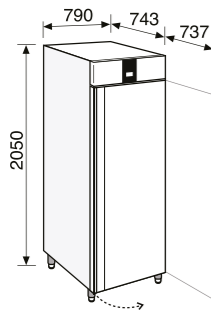
EURONORM 60x40 / 60x80



GREEN 70

GREEN 72

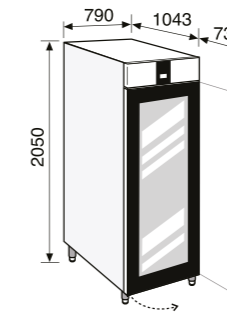
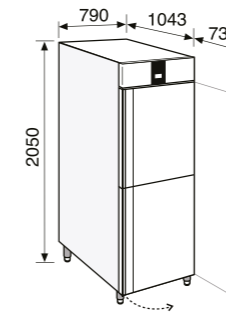
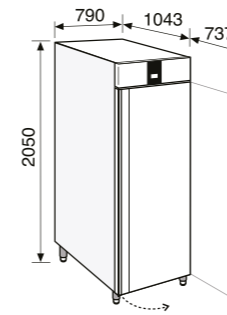
GREEN GLASS 70



GREEN 100

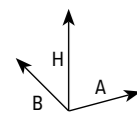
GREEN 102

GREEN GLASS 100

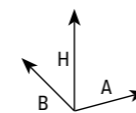


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPÉRATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
						EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	W / A	V / Hz	
	A X B X H = mm	°C	LT	KG		W	W / A	V / Hz	
70	PASTRY GREEN 71 TNBV	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	150	R290	498	350 / 2,5	230 / 50
	PASTRY GREEN 71 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	166	R290	851	780 / 4,5	230 / 50
72	PASTRY GREEN 72 TNBV	790 x 743 x 2050	-2 +10	573	150	R290	498	350 / 2,5	230 / 50
	PASTRY GREEN 72 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -25	573	166	R290	851	780 / 4,5	230 / 50
GLASS 72	PASTRY GREEN G 71 TNV	790 x 743 x 2050	0 +10	573	160	R290	498	350 / 2,5	230 / 50
	PASTRY GREEN G 71 BTV	790 x 743 x 2050	-10 -20	573	176	R290	851	880 / 4,9	230 / 50

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPÉRATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
						EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	W / A	V / Hz	
	A X B X H = mm	°C	LT	KG		W	W / A	V / Hz	
100	PASTRY GREEN 101 TNBV	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	164	R290	762	550 / 3,7	230 / 50
	PASTRY GREEN 101 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	180	R290	1250	1150 / 6,5	230 / 50
102	PASTRY GREEN 102 TNBV	790 x 1043 x 2050	-2 +10	875	164	R290	762	550 / 3,7	230 / 50
	PASTRY GREEN 102 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -25	875	180	R290	1250	1150 / 6,5	230 / 50
GLASS 100	PASTRY GREEN G 101 TNV	790 x 1043 x 2050	0 +10	875	174	R290	762	550 / 3,7	230 / 50
	PASTRY GREEN G 101 BTV	790 x 1043 x 2050	-10 -20	875	190	R290	1250	1250 / 6,7	230 / 50



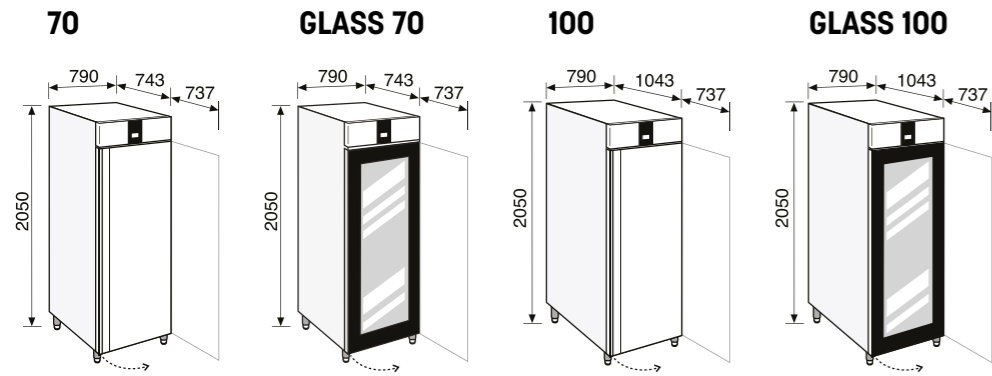
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /

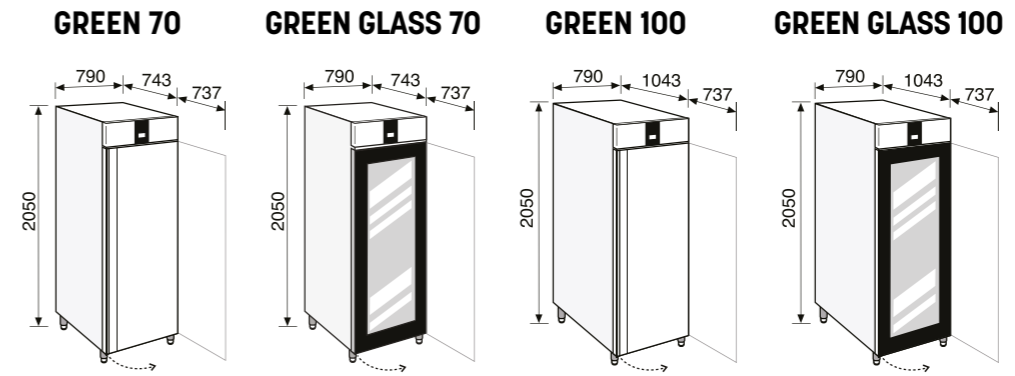
MULTI-LAB

EURONORM 60x40 / 60x80



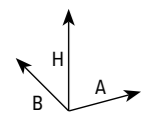
MULTI-LAB GREEN

EURONORM 60x40 / 60x80

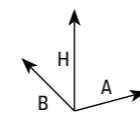


	MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
							EVAP. - 25°C - COND. 54,4°C	W	W / A
		A X B X H = mm	°C	LT	KG				
70	MULTI-LAB 71	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	166	R452A	960	1600 / 8	230 / 50
	MULTI-LAB 71 REM	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	146	R452A	960	740 / 3	230 / 50
GLASS 70	MULTI-LAB G 71	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	176	R452A	960	1750 / 9	230 / 50
	MULTI-LAB G 71 REM	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	156	R452A	960	760 / 3,2	230 / 50
100	MULTI-LAB 101	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	180	R452A	1400	1900 / 10	230 / 50
	MULTI-LAB 101 REM	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	160	R452A	1400	740 / 3	230 / 50
GLASS 100	MULTI-LAB G 101	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	190	R452A	1400	2000 / 10,5	230 / 50
	MULTI-LAB G 101 REM	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	170	R452A	1400	760 / 3,2	230 / 50

	MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
							EVAP. - 25°C - COND. 54,4°C	W	W / A
		A X B X H = mm	°C	LT	KG				
70	MULTI-LAB GREEN 71	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	166	R290	851	1400 / 7,5	230 / 50
	MULTI-LAB GREEN G 71	790 x 743 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	480	176	R290	851	1500 / 8	230 / 50
100	MULTI-LAB GREEN 101	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	180	R290	1250	1750 / 9	230 / 50
	MULTI-LAB GREEN G 101	790 x 1043 x 2050	+18 -25 H.R. 40% - 60%	740	190	R290	1250	1850 / 10	230 / 50



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. /

PASTRY PASTRY GREEN

TAVOLO REFRIGERATO

REFRIGERATED TABLE

TABLE RÉFRIGÉRÉE

طاولة مبردة

Il tavolo Pastry è dotato di un robusto e comodo piano di lavoro al quale si accompagna un capiente vano sottostante per la conservazione dei prodotti di pasticceria. Grazie ad uno specifico sistema appositamente studiato per la distribuzione dell’aria all’interno del tavolo, la ventilazione avviene in modo delicato ed omogeneo.

Il tavolo Pastry è dotato di un robusto e comodo piano di lavoro al quale si accompagna un capiente vano sottostante per la conservazione dei prodotti di pasticceria. Grazie ad uno specifico sistema appositamente studiato per la distribuzione dell’aria all’interno del tavolo, la ventilazione avviene in modo delicato ed omogeneo.

Il tavolo Pastry è dotato di un robusto e comodo piano di lavoro al quale si accompagna un capiente vano sottostante per la conservazione dei prodotti di pasticceria. Grazie ad uno specifico sistema appositamente studiato per la distribuzione dell’aria all’interno del tavolo, la ventilazione avviene in modo delicato ed omogeneo.

- tavoli Euronorm 60x40 con profondità 750 mm
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico
- cremagliere (passo 43 mm) e guide in acciaio inox AISI 304
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- canale di ventilazione a soffitto per uniformare la temperatura interna
- gruppo frigorifero monoblocco facilmente sostituibile
- unità condensatrice in classe SN-T (max +43°C)
- modelli REM predisposti con valvola termostatica per i tavoli Pastry
- gas refrigerante R452A (GWP 2141) per i tavoli Pastry
- gas refrigerante R290 (propano) per i tavoli Pastry Green
- pannello comandi elettronico Energy Saving con funzione HACCP
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido “Overcooling”
- possibilità di impostazione alta e bassa umidità
- sbrinamento automatico con resistenza
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- evaporazione automatica della condensa con tubo gas caldo
- vaschetta di raccolta della condensa nei mod. REM
- aspirazione ed espulsione dell’aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per manutenzione e pulizia periodica
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-200 mm)

Dotazioni standard: n. 4 coppie di guide inox ad “L” e n. 1 griglia plastificata per ciascuna porta

The Pastry table is equipped with a solid and practical working top combined with a large underlying storage compartment for all the pastry products.

Thanks to a specifically designed air distribution system inside the table, ventilation takes place in a gentle and homogeneous way.

- 60x40 Euronorm tables with 750 mm depth
- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel AISI 304
- air-cooled refrigeration with evaporators with anticorrosive treatment
- ventilation channel on ceiling to make internal temperature uniform
- easily replaceable monoblock refrigerating unit
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- REM models prearranged with thermostatic valve, for Pastry tables
- R452A refrigerant gas (GWP 2141) for Pastry tables
- R290 (propane) refrigerant gas for Pastry Green tables
- Energy Saving electronic control panel with HACCP function
- temperature and dirty condenser alarm management
- “Overcooling” quick cooling function
- possibility of setting high/low humidity
- automatic defrosting with heater cable
- serial port RS-485 for connection to supervision systems (optional)
- remote connection system via WiFi (optional)
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- condensate collection tray for REM models
- front side suction and ejection of condensing air
- openable front cover for maintenance and periodical cleaning
- self-closing door with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable in height (130-200 mm) stainless steel feet

Standard equipment: nr 4 pairs of “L”-shaped stainless steel slideways and nr 1 plastic-coated wire shelf per door

La table à pâtisserie est équipée d'un plan de travail solide et pratique combiné à un grand compartiment de rangement sous-jacent pour tous les produits de pâtisserie.

Grâce à un système de distribution d'air spécialement conçu à l'intérieur de la table, la ventilation se fait de manière douce et homogène.

- Tables Euronorm 60x40 avec 750 mm de profondeur
- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis et fond moulé
- Isolation de 50 mm par du polyuréthane respectueux de l'environnement
- crémaillères (pas de 43 mm) et glissières en acier inoxydable AISI 304
- réfrigération à air avec évaporateurs traités contre la corrosion
- canal de ventilation au plafond pour uniformiser la température interne
- groupe frigorifique monobloc facilement remplaçable
- Groupe de condensation classe SN-T (max +43°C)
- modèles REM avec vanne thermostatique, pour tables de pâtisserie
- Gaz réfrigérant R452A (GWP 2141) pour tables de pâtisserie
- Gaz réfrigérant R290 (propane) pour tables pâtisseries vertes
- Panneau de contrôle électronique à économie d’énergie avec fonction HACCP
- gestion des alarmes de température et d'encrassement du condenseur
- "Fonction de refroidissement rapide "Overcooling
- possibilité de régler l'humidité haute/basse
- dégivrage automatique avec câble chauffant
- port série RS-485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option)
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- évaporation automatique de l'eau de condensation avec tuyau de gaz chaud
- bac de récupération des condensats pour les modèles REM
- aspiration et éjection frontale de l'air de condensation
- couvercle frontal ouvrable pour l'entretien et le nettoyage périodique
- porte à fermeture automatique avec butée à 105°.
- joints magnétiques facilement remplaçables
- hauteur réglable (130-200 mm) pieds en acier inoxydable

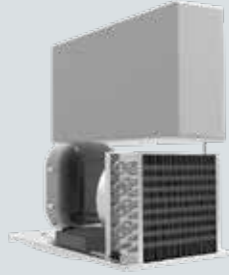
Equipement standard : nr 4 paires de glissières en acier inoxydable en forme de "L" et nr 1 étagère en fil de fer plastifié par porte.

تم تجهيز طاولة المعجنات بسطح عمل متين وعملي جنباً إلى جنب مع حجرة تخزين أساسية كبيرة لجميع منتجات المعجنات. بفضل نظام توزيع الهواء المصمم خصيصاً داخل الطاولة ، تتم التهوية بطريقة لطيفة ومتجانسة.

- 60x40 مناصد Euronorm بعمق 750 مم
- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- من الداخل بزوايا دائرية وقاع مصبوب
- عازل 50 مم من مادة البولي يورثين الصديقة للبيئة
- رفوف (ميل 43 مم) وشرائح من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- مبرد بالهواء مع مبخرات مع معالجة مضادة للتآكل
- قناة تهوية في السقف لجعل درجة الحرارة الداخلية موحدة
- وحدة تبريد أحادية الكتلة قابلة للاستبدال بسهولة
- وحدة التكييف من فئة SN-T (حد أقصى + 43 درجة مئوية)
- نماذج REM مرتبة مسبقاً بصمام ثرموستاتي لطاولات المعجنات
- غاز التبريد (R452A (GWP 2141 لطاولات المعجنات
- غاز التبريد R290 (البروبان) لطاولات المعجنات الخضراء
- لوحة تحكم إلكترونية موفرة للطاقة مزودة بوظيفة HACCP
- درجة الحرارة وإدارة إنذار المكثف القدرة
- وظيفة التبريد السريع "overcooling"
- إمكانية ضبط الرطوبة العالية / المنخفضة
- إزالة الجليد التلقائي مع كابل السخان
- المنفذ التسلسلي RS-485 للتوصيل بأنظمة المراقبة (اختياري)
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- البختر الأوتوماتيكي لمياه التكييف باستخدام أنبوب الغاز الساخن
- صينية تجمع المكثفات لنماذج REM
- شفط الجانب الأمامي وطررد هواء التكييف
- غطاء أمامي قابل للفتح للصيانة والتنظيف الدوري
- باب الإغلاق الذاتي مع توقف عند 105 درجة
- جوانات مغناطيسية قابلة للاستبدال بسهولة
- ارتفاع قابل للتعديل (130-200 مم) أرجل من الفولاذ المقاوم للصدأ

المعدات القياسية: عدد 4 أزواج من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ على شكل "L" وعدد 1 رف سلكي مطلي بالبلاستيك لكل باب





UNITÀ REFRIGERANTE "MONOBLOCCO" "MONOBLOCK" REFRIGERATING UNIT GROUPE FRIGORIFIQUE « MONOBLOC » / وحدة تبريد "أحادية الكتلة"

- I** Con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione.
- GB** With external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance.
- F** Avec évaporateur externe et couverture en polystyrène. Facilement extractible pour remplacement a/o entretien.
- SA** مع مبخر خارجي وغطاء بوليستيرين. سهل الاستخراج للاستبدال و / أو الصيانة.

PASTRY

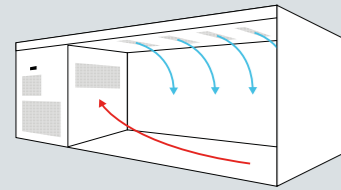
GAS / GAS / GAZ / غاز

R452A

PASTRY GREEN

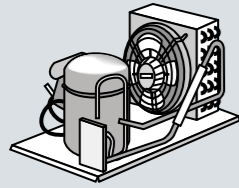
GAS / GAS / GAZ / غاز

R290 PROPANO



SISTEMA DI VENTILAZIONE / VENTILATION SYSTEM SYSTÈME DE VENTILATION / نظام التهوية

- I** Il sistema di refrigerazione di tipo monoblocco collegato ad un canale di ventilazione a soffitto posto sotto il piano di lavoro permette una distribuzione uniforme ed omogenea dell'aria fredda.
- GB** The monoblock refrigeration system connected to a ceiling ventilation channel located under the worktop allows a uniform and homogeneous distribution of cold air.
- F** Le système de réfrigération monobloc relié à un canal de ventilation au plafond situé sous le plan de travail permet une distribution uniforme et homogène de l'air froid.
- SA** نظام تبريد أحادي الكتلة متصل بقناة تهوية سقفية تقع أسفل سطح العمل يسمح بتوزيع موحد ومتجانس للهواء البارد.



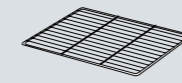
UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف

- I** Per tavoli REM predisposti a valvola.
- GB** For prearranged REM refrigerated tables with thermostatic valve.
- F** Pour tables réfrigérées REM préaménagées avec vanne thermostatique.
- SA** للجداول REM مرتبة مسبقاً للصمام.

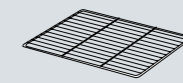
PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



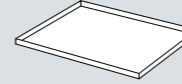
- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Funzione Energy Saving • Funzione Overcooling raffreddamento rapido • Impostazione alta e bassa umidità
- GB** • HACCP alarm log • Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser) • WI-FI connection module for remote management (optional) • RS485 serial port for connection to supervision systems (optional) • Energy Saving function • Overcooling function • High and low humidity setting.
- F** • Journal des alarmes HACCP • Gestion des alarmes (température, panne de courant et condenseur sale) • Module de connexion WI-FI pour la gestion à distance (en option) • Port série RS485 pour la connexion aux systèmes de supervision (en option) • Fonction d'économie d'énergie • Fonction de surrefroidissement réglage à faible humidité.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة ، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للاتصال بأنظمة الإشراف (اختياري) • وظيفة توفير الطاقة • وظيفة التبريد الزائد • عالية وإعداد الرطوبة المنخفضة.



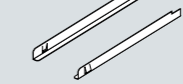
- I** Griglia plastificata
- GB** Plastic-coated wire shelf
- F** Étagère en fil métallique plastifié
- SA** رف سلك مطلي بالبلاستيك



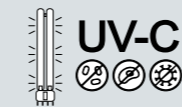
- I** Griglia acciaio Inox
- GB** S/S wire shelf
- F** Étagère métallique en acier inoxydable
- SA** صر الفولاذ المقاوم للصدأ



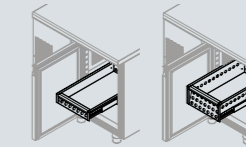
- I** Teglia in lamiera alluminata
- GB** Trays in aluminium-coated sheet
- F** Plateaux en tôle d'aluminium
- SA** صواني في صفائح مطلية بالالمنيوم



- I** Coppia guide Inox per teglie
- GB** Pair of S/S slideways for trays
- F** Paire de guides Inox pour plateaux
- SA** زوج من أدلة الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ

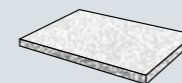


- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- I** Cassetti interni su guide
- GB** Internal drawers on slideways
- F** Tiroirs internes sur glissières
- SA** أدراج داخلية على المنحدرات

(h 75 mm - 150 mm)



- I** Piano in granito spessore 30 mm
- GB** 30 mm. thick granite work top
- F** Plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur
- SA** 30 ملم. سميك أعلى العمل الجرانيت



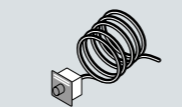
- I** Supplemento per applicazione ruote
- GB** Extra charge for wheels instead of feet
- F** Supplément pour roues au lieu de pieds
- SA** رسوم إضافية للعجلات بدلاً من القدمين



- I** Modulo di collegamento a una rete RS-485
- GB** Connection module to an RS-485 network
- F** Module de connexion au réseau RS-485
- SA** وحدة اتصال بشبكة RS-485



- I** Modulo di collegamento WiFi
- GB** WiFi connection module
- F** Module de connexion WiFi
- SA** وحدة اتصال WiFi



- I** Supplemento per condensazione ad acqua
- GB** Extra charge for water condensing unit
- F** Supplément pour l'unité de condensation de l'eau
- SA** رسوم إضافية لوحدة تكثيف المياه



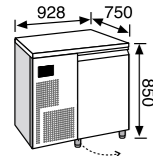
- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف



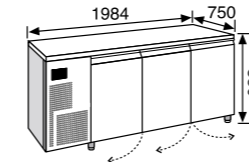
- I** Frequenza a 60Hz - Previa verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب

PASTRY PASTRY GREEN

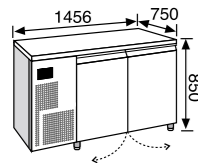
EURONORM 60x40



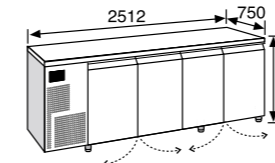
		PASTRY 92 / PASTRY GREEN 92					
		S - TNBV	P - TNBV	A - TNBV	S - BTV	P - BTV	A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	928 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE / TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	97			99		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
	GREEN	R290					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		350 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			427 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
	GREEN	320 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			309 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE / الطاقة الممتصة		290 W / 1,6 A			420 W / 2,3 A		
	GREEN	240 W / 1,5 A			330 W / 2,1 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					



		PASTRY 92 / PASTRY GREEN 92					
		S - TNBV	P - TNBV	A - TNBV	S - BTV	P - BTV	A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1984 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE / TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	172			99		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
	GREEN	R290					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		565 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			730 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
	GREEN	498 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			674 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE / الطاقة الممتصة		470 W / 2,6 A			710 W / 3,8 A		
	GREEN	370 W / 2,3 A			620 W / 3,9 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					

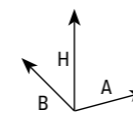
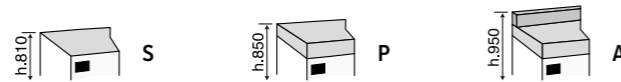


		PASTRY 145 / PASTRY GREEN 145					
		S - TNBV	P - TNBV	A - TNBV	S - BTV	P - BTV	A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1456 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE / TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	135			137		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
	GREEN	R290					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		396 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			630 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
	GREEN	406 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			416 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE / الطاقة الممتصة		330 W / 1,8 A			710 W / 3,8 A		
	GREEN	240 W / 1,5 A			330 W / 2,1 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					



		PASTRY 251 / PASTRY GREEN 251		
		PASTRY S - TNBV	PASTRY P - TNBV	PASTRY A - TNBV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	2512 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE / TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	207		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A		
	GREEN	R290		
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		668 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)		
	GREEN	713 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE / الطاقة الممتصة		550 W / 3 A		
	GREEN	370 W / 2,3 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz		

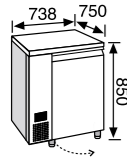
* S = Senza piano / Without working top / Sans plan de travail / بدون عمل أعلى
P = Con piano / With working top / Avec plan de travail / مع أعلى العمل
A = Con alzatina / With splashback / Avec dossier / مع سبلاش باك



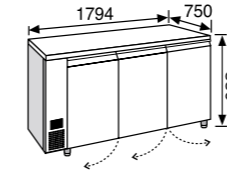
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis.

PASTRY REM

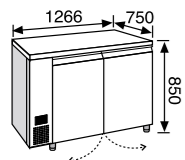
EURONORM 60x40



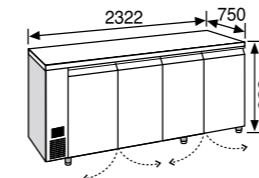
		PASTRY 73 REM					
		PASTRY S - TNBV	PASTRY P - TNBV	PASTRY A - TNBV	PASTRY S - BTV	PASTRY P - BTV	PASTRY A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	738 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	85			87		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		350 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			427 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		40 W / 0,15 A			80 W / 0,3 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					



		PASTRY 179 REM					
		PASTRY S - TNBV	PASTRY P - TNBV	PASTRY A - TNBV	PASTRY S - BTV	PASTRY P - BTV	PASTRY A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1794 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	121			123		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		595 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			730 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		40 W / 0,15 A			80 W / 0,3 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					

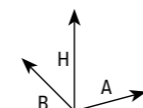
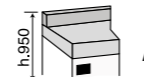
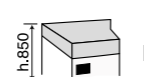
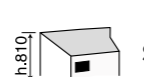


		PASTRY 126 REM					
		PASTRY S - TNBV	PASTRY P - TNBV	PASTRY A - TNBV	PASTRY S - BTV	PASTRY P - BTV	PASTRY A - BTV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1266 x 750 x 850					
TEMPERATURA / TEMPERATURE TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10			-10 -20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	105			107		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A					
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		396 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)			630 W (EVAP. -23,3°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		40 W / 0,15 A			80 W / 0,3 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz					



		PASTRY 232 REM		
		PASTRY S - TNBV	PASTRY P - TNBV	PASTRY A - TNBV
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	2322 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-2 +10		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / أعلى العمل		S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	160		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A		
POTENZA FRIGORIFERA / REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE / قوة التبريد		668 W (EVAP. -10°C - COND. 54,4°C)		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		40 W / 0,15 A		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz		

* S = Senza piano / Without working top / Sans plan de travail / بدون عمل أعلى
 P = Con piano / With working top / Avec plan de travail / مع أعلى العمل
 A = Con alzatina / With splashback / Avec dossier / مع سبلاش باك



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
 الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis.



ilem
BAKERY

Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com