



ilem
BAKERY



CABINETS, TABLES
AND COLD ROOMS
FOR LEAVENING CONTROL
ARMOIRES, TABLES
ET CHAMBRES FROIDES
POUR LE CONTRÔLE DU LEVAI

طاولات و خزانات
وئلاجات مخمرات

**ARMADI, TAVOLI E CELLE
REFRIGERATI
FERMALIEVITAZIONE**

BAKING CAB BAKING CAB GREEN

ARMADIO REFRIGERATO FERMALIEVITAZIONE - FERMABIGA

REFRIGERATED CABINET FOR LEAVENING CONTROL

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POUR LE CONTRÔLE DU LEVAIN

خزانة مبردة للتحكم فى الخروج

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

L La lievitazione controllata (Fermalievita e Fermabiga) viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso una corretta gestione dei parametri di temperatura, umidità e tempo. Gli armadi fermalievitazione permettono di programmare facilmente un intero ciclo di lievitazione impostando l’ora esatta in cui avere i prodotti lievitati e pronti per essere informati. In questo modo il lavoro del panettiere è notevolmente semplificato. Grazie al fermalievita è possibile infatti eliminare il lavoro notturno ritardando la lievitazione dei prodotti così che siano pronti all’orario di apertura. Si possono inoltre facilmente gestire i giorni di chiusura ritardando il processo di lievitazione e conservando nel frattempo il prodotto ad una temperatura ottimale. All’interno degli armadi Baking Cab la lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo, così da avere ogni giorno un prodotto fresco pronto per essere informato e venduto alla propria clientela.

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

GB Controlled leavening (Fermalievita and Fermabiga) is used for bread and pastry doughs through correct management of temperature, humidity and time parameters. The retarder-proofer cabinets allow you to easily program an entire leavening cycle by setting the exact time when you need your products to be ready for baking. In this way the bakery work organization is sensibly simplified. By scheduling the retarder-proofer to get products ready early in the morning at opening time, you can forget the night shifts. You can also easily manage closings by delaying the leavening process and keeping the product stored at an optimal temperature.

Inside our Baking Cab cabinets leavening takes place in a natural and homogeneous way, in order to have products ready to be baked and offered to customers freshly made every day.

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

F Le levain contrôlé (Fermalievita et Fermabiga) est utilisé pour les pâtes à pain et à pâtisserie grâce à une gestion correcte des paramètres de température, d'humidité et de temps. Les armoires retardateur-profileur permettent de programmer facilement un cycle complet de levage en fixant l'heure exacte à laquelle les produits doivent être prêts pour la cuisson. L'organisation du travail en boulangerie s'en trouve simplifiée. En programmant le retardateur-projecteur pour que les produits soient prêts tôt le matin à l'heure d'ouverture, vous pouvez oublier les équipes de nuit. Vous pouvez également gérer facilement les fermetures en retardant le processus de levage et en conservant le produit à une température optimale. Dans nos cabines de cuisson, le levage s'effectue de manière naturelle et homogène, afin que les produits soient prêts à être cuits et proposés aux clients, fraîchement préparés, chaque jour.

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

SA يستخدم الخممر الخاصع للرقابة (Fermabiga و Fermalievita) للخبز وعجائن المعجنات من خلال الإدارة الصحيحة لدرجة الحرارة والرطوبة ومعلمات الوقت. تسمح لك الخزانات المقاومة للمبثطات ببرمجة دورة تخمير كاملة بسهولة عن طريق تحديد الوقت المحدد الذي تحتاج فيه إلى أن تكون منتجاتك جاهزة للخبز. بهذه الطريقة يتم تبسيط تنظيم عمل المخابز بشكل معقول. من خلال جدولة جهاز مقاومة التثييط لتجهيز المنتجات في الصباح الباكر في وقت الافتتاح ، يمكنك أن تنسى الورديات الليلية. يمكنك أيضا إدارة عمليات الإغلاق بسهولة عن طريق تأخير عملية التخمير والحفاظ على تخزين المنتج في درجة حرارة مثالية. داخل خزانات الخبز الخاصة بنا ، تتم عملية التخمير بطريقة طبيعية ومتجانسة ، من أجل الحصول على منتجات جاهزة للخبز وتقديمها للعملاء طازجة كل يوم.

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

FERMALIEVITA

FERMABIGA

^[1] La lievitazione controllata (Fermalievita e Fermabiga) viene utilizzata

^[2] Controlled leavening (Fermalievita and Fermabiga) is used for bread and pastry doughs through correct management of temperature, humidity and time parameters

COMPONENTI / COMPONENTS / COMPOSANTS / عناصر

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

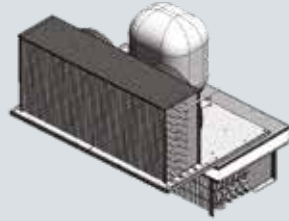
- I** Con evaporatore in cella. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione.
- GB** With internal evaporator. Easily extractable for replacement a/o maintenance.
- F** Avec évaporateur interne. Facilement extractible pour remplacement a/o entretien.
- SA** مع مبخر داخلي. سهل الاستخراج للاستبدال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

BAKING CAB

GAS / GAS / GAZ / غاز **R452A**

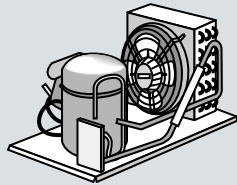
BAKING CAB GREEN

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.

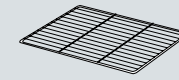


PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم

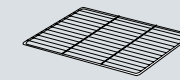


- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali • Regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (solo versione FL). Necessaria la connessione idrica.
- 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) • Automatic or manual working programs • Active humidity adjustment up to 95% (FL version only). Water supply connection needed.
- 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) • Programmes de travail automatiques ou manuels • Réglage actif de l'humidité jusqu'à 95% (version FL uniquement). Raccordement à l'eau nécessaire.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للتوصيل بأنظمة الإشراف (اختياري) • برامج العمل التلقائية أو اليدوية • الضبط النشط للرطوبة حتى 95% (إصدار FL فقط). مطلوب توصيل إمدادات المياه.

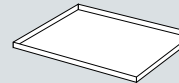
OPTIONAL / OPTIONAL / OPTION / خيارات



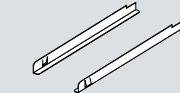
- I** Griglia plastificata
- GB** Plastic-coated wire shelf
- F** Étagère en fil métallique plastifié
- SA** رف سلك مطلي بالبلاستيك



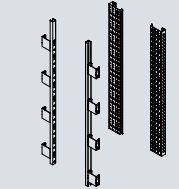
- I** Griglia acciaio Inox
- GB** S/S wire shelf
- F** Étagère métallique en acier inoxydable
- SA** صر الفولاذ المقاوم للصدأ



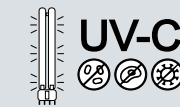
- I** Teglia in lamiera alluminata
- GB** Trays in aluminium-coated sheet
- F** Plateaux en tôle d'aluminium
- SA** صواني في صفائح مطلية بالالمنيوم



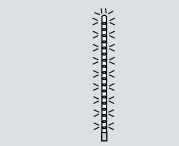
- I** Coppia guide Inox per teglie
- GB** Pair of S/S slideways for trays
- F** Paire de guides Inox pour plateaux
- SA** زوج من أدلة الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ



- 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



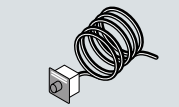
- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- 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** 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

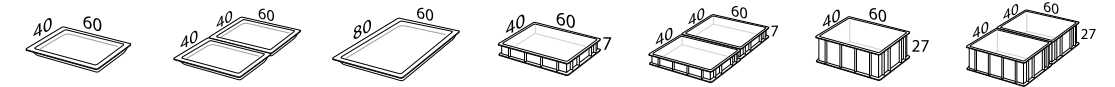


- I** Frequenza a 60Hz - Previo verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب



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

CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ / سعة



Model	20	40	60	80	100	120	140
BAKING CAB FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB G FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB G FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB FB 70	-	-	-	-	-	4	-
BAKING CAB FB 100	-	-	-	-	-	-	8

Teglie e contenitori non inclusi / Trays and containers not included / Plateaux et conteneurs non inclus / الصواني والحواويات غير متضمنة

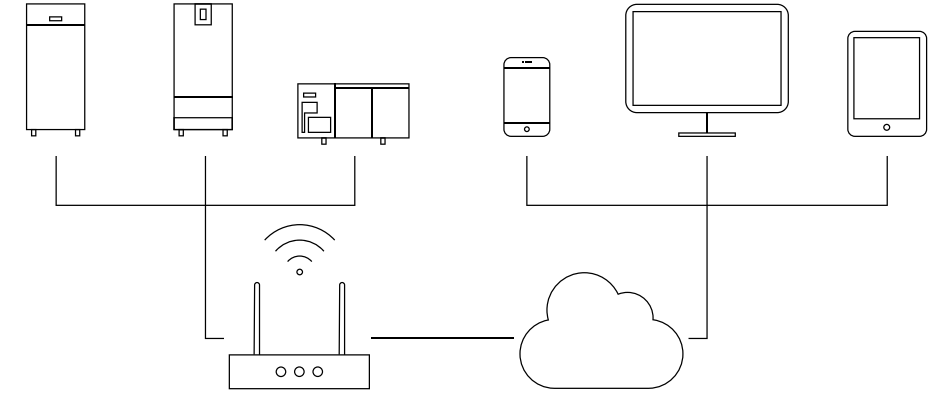
PANNELLO FRONTALE E PORTA DISPONIBILI IN 8 COLORI
VERSION WITH FRONT PANEL AND DOOR AVAILABLE IN 8 COLORS
VERSION AVEC PANNEAU FRONTAL ET PORTE DISPONIBLE EN 8 COULEURS
الإصدار مع اللوحة الأمامية والباب متوفر بـ 8 ألوان

- 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



MOD. GLASS
Le porte rimangono con la cornice di colore NERO
With full glass BLACK frame door
Avec porte à cadre BLACK entièrement vitrée
مع باب زجاجي كامل بإطار أسود

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 (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer ، إلخ) ، 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

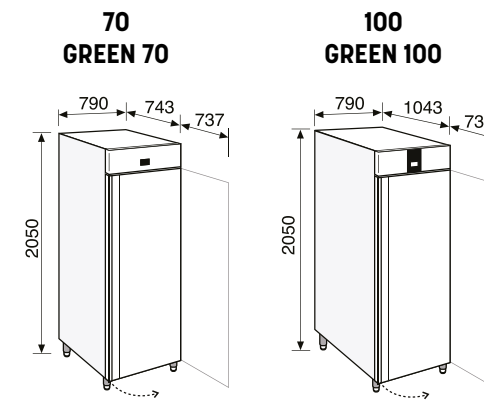
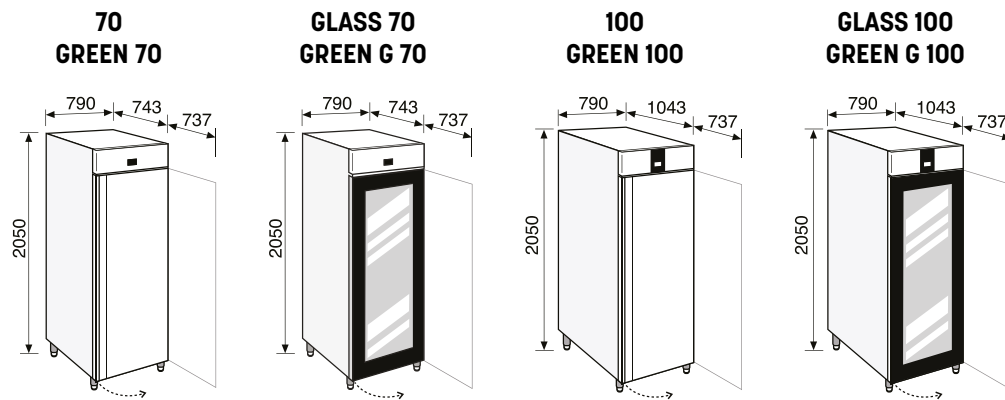
FERMALIEVITA BAKING CAB

EURONORM 60x40 / 60x80

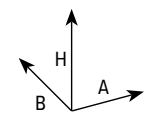


FERMABIGA BAKING CAB

EURONORM 60x40 / 60x80

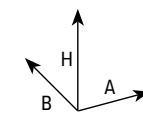


	MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPÉRATURE درجة حرارة	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ سعة	PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد EVAP. -10°C COND. 54,4°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE
									VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		A X B X H = mm	°C	LT	KG		W	W / A	V / Hz
70	BAKING CAB FL 70	790 x 743 x 2050	-10 +40 55 ÷ 95%	30 / 480	181	R452A	668	1700 / 9	230 / 50
	BAKING CAB FL 70 REM				161	R452A	668	1170 / 6	
	BAKING CAB GREEN FL 70				181	R290	611	1700 / 9	
GLASS 70	BAKING CAB G FL 70	790 x 743 x 2050	-10 +40 55 ÷ 95%	30 / 480	181	R452A	668	1800 / 9,54	230 / 50
	BAKING CAB G FL 70 REM				161	R452A	668	1270 / 6,5	
	BAKING CAB GREEN G FL 70				181	R290	611	900 / 4,9	
100	BAKING CAB FL 100	790 x 1043 x 2050	-10 +40 55 ÷ 95%	60 / 740	191	R452A	1280	2200 / 12	230 / 50
	BAKING CAB FL 100 REM				171	R452A	1280	1400 / 7,5	
	BAKING CAB GREEN FL 100				191	R290	1243	2200 / 12	
GLASS 100	BAKING CAB G FL 100	790 x 1043 x 2050	-10 +40 55 ÷ 95%	60 / 740	191	R452A	1280	2300 / 12,5	230 / 50
	BAKING CAB G FL 100 REM				171	R452A	1280	1500 / 8	
	BAKING CAB GREEN G FL 100				191	R290	1243	2300 / 12,5	



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 والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.

	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 EVAP. -10°C COND. 54,4°C	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE
									VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		A X B X H = mm	°C	LT	KG		W	W / A	V / Hz
70	BAKING CAB FB 70	790 x 743 x 2050	-10 +40	60 / 480	181	R452A	668	550 / 3	230 / 50
	BAKING CAB FB 70 REM				161	R452A	668	40 / 0,15	
	BAKING CAB GREEN FB 70				181	R290	611	550 / 3	
100	BAKING CAB FB 100	790 x 1043 x 2050	-10 +40	120 / 740	190	R452A	1270	1000 / 5,4	230 / 50
	BAKING CAB FB 100 REM				170	R452A	1270	80 / 0,3	
	BAKING CAB GREEN FB 100				190	R290	1243	1000 / 5,4	



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 والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار.

BAKING TAB BAKING TAB GREEN

TAVOLO REFRIGERATO FERMALIEVITAZIONE - FERMABIGA

REFRIGERATED WORKING TABLES FOR LEAVENING CONTROL

TABLES DE TRAVAIL RÉFRIGÉRÉES POUR LE CONTRÔLE DES LEVAINS

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

طاولات عمل مبردة للتحكم فى الخروج

GB The Baking Tab proving table is a complete solution that allows dough to be conveniently prepared on the Aisi 304 stainless steel work surface and then placed in the refrigerated compartment below to start the proving cycle. Leavening takes place in a natural and homogeneous way while respecting the needs of the baker who can offer his customers a fresh, high quality product every day.

The Fermabiga system differs from the Fermalievita in that it lacks a humidifier as it is a refrigerated table specifically designed to keep the base dough (biga) at a controlled temperature while awaiting processing.

- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners and moulded bottom
- 50 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- internal fitting for Euronorm 60x40 cm trays
- racks (43 mm pitch) and slideways in stainless steel
- air-cooled refrigeration with evaporators with anticorrosive treatment
- easily replaceable buffer cooling unit
- ST class condensing unit (max +38°C)
- REM models prearranged with thermostatic valve
- R452A refrigerant gas (GWP 2141) for Baking Tab
- R290 (propane) refrigerant gas for Baking Tab Green tables
- control panel with 5-inches TFT touch-screen graphic display
- active humidity adjustment up to 95% (Fermalievita FL)
- automatic defrosting with heater cable
- automatic evaporation of condensate water with hot gas pipe
- serial port RS-485 for connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- self-closing door with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable in height (130-200 mm) stainless steel feet

Standard equipment:
FERMALIEVITA nr 6 pairs of “L”-shaped stainless steel slideways per door
FERMABIGA nr 1 pair of “L”-shaped stainless steel slideways with nr 1 plastic-coated wire shelf per door.

F La table de fermentation Baking Tab est une solution complète qui permet de préparer facilement la pâte sur le plan de travail en acier inoxydable Aisi 304, puis de la placer dans le compartiment réfrigéré situé en dessous pour démarrer le cycle de fermentation. Le levage s'effectue de manière naturelle et homogène tout en respectant les besoins du boulanger qui peut offrir à ses clients un produit frais et de haute qualité chaque jour.

Le système Fermabiga se distingue du système Fermalievita par l'absence d'humidificateur, car il s'agit d'une table réfrigérée spécialement conçue pour maintenir la pâte de base (biga) à une température contrôlée dans l'attente de son traitement.

- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis et fond moulé
- isolation de 50 mm en polyuréthane respectueux de l'environnement
- raccord interne pour plateaux Euronorm 60x40 cm
- crémaillères (pas de 43 mm) et glissières en acier inoxydable
- réfrigération par air avec évaporateurs traités anti-corrosion
- unité de refroidissement tampon facilement remplaçable
- groupe de condensation classe ST (max +38°C)
- modèles REM prééquipés avec vanne thermostatique
- Gaz réfrigérant R452A (GWP 2141) pour la table de cuisson
- Gaz réfrigérant R290 (propane) pour Baking Tab Tables vertes
- panneau de commande avec écran graphique tactile TFT de 5 pouces
- réglage actif de l'humidité jusqu'à 95% (Fermalievita FL)
- dégivrage automatique avec câble chauffant
- évaporation automatique de l'eau de condensation avec tuyau de gaz chaud
- port série RS-485 pour la connexion aux systèmes de supervision
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- porte à fermeture automatique avec butée à 105°.
- joints magnétiques facilement remplaçables
- réglable en hauteur (130-200 mm) pieds en acier inoxydable

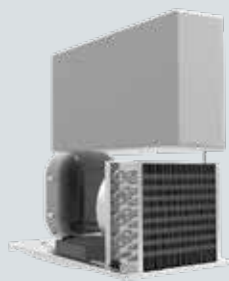
Equipement standard :
FERMALIEVITA nr 6 paires de glissières en "L" en acier inoxydable par porte
FERMABIGA nr 1 paire de glissières en acier inoxydable en forme de "L" avec nr 1 tablette en fil plastifié par porte.

SA تُعد طاولة اختبار Baking Tab حلًا كاملاً يسمح بتحضير العجين بسهولة على سطح عمل Aisi 304 المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ثم وضعه في حجرة التبريد أدناه لبدء دورة الاختبار. يحدث التخمر بطريقة طبيعية ومتجانسة مع احترام احتياجات الخبز الذي يمكنه أن يقدم لعملائه منتجا جديداً وعالي الجودة كل يوم.

يختلف نظام Fermabiga عن نظام Fermalievita في أنه يفتقر إلى جهاز ترطيب حيث إنه عبارة عن طاولة مبردة مصممة خصيصا للحفاظ على العجين الأساسي (biga) عند درجة حرارة يمكن التحكم فيها أثناء انتظار المعالجة.

- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- من الداخل بزوايا دائرية وقاع مصبوب
- عازل 50 مم من مادة البولي يورثين الصديقة للبيئة
- تركيب داخلي لصواني Euronorm مقاس 60x40 سم
- رفوف (ميل 43 مم) وشرائح من الفولاذ المقاوم للصدأ
- مبرد بالهواء مع مبخرات مع معالجة مضادة للتآكل
- وحدة تبريد عازلة قابلة للاستبدال بسهولة
- وحدة تكييف من فئة ST (حد أقصى + 38 درجة مئوية)
- نماذج REM مرتبة مسبقاً بصمام ثرموستاتي
- غاز التبريد 2141 (R452A) لعلامة الأنبوب الخبز
- غاز التبريد R290 (البروبان) لطاولات الخبز الخضراء
- لوحة تحكم مع شاشة عرض رسومية TFT تعمل باللمس مقاس 5 بوصات
- تعديل الرطوبة النشطة حتى ٪95 (Fermalievita FL)
- إزالة الجليد التلقائي مع كابل السخان
- التبخر الأوتوماتيكي لمياه التكييف باستخدام أنبوب الغاز الساخن
- منفذ تسلسلي RS-485 للتوصيل بأنظمة المراقبة
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- 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:
FERMALIEVITA nr 6 أزواج من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ على شكل "L" لكل باب
FERMABIGA nr زوج واحد من الفولاذ المقاوم للصدأ على شكل "L" مع عدد 1 رف سلك مطلي بالبلاستيك لكل باب.



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

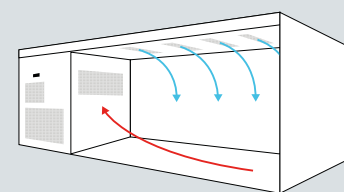
- I** Con evaporatore esterno e copertura in polistirolo. Facilmente estraibile per sostituzione e/o manutenzione.
- GB** With external evaporator and polystyrene cover. Easily extractable for replacement a/o maintenance.
- F** Avec évaporateur externe et couverture en polystyrène. Facilement extractible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

BAKING TAB

GAS / GAS / GAZ / غاز **R452A**

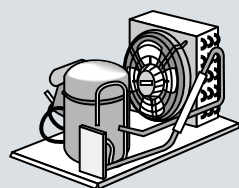
BAKING TAB GREEN

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.



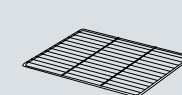
UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف

- 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.

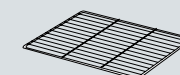
PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



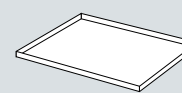
- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali • Regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (solo versione FL). Necessaria la connessione idrica.
- 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) • Automatic or manual working programs • Active humidity adjustment up to 95% (FL version only). Water supply connection needed.
- 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) • Programmes de travail automatiques ou manuels • Réglage actif de l'humidité jusqu'à 95 % (version FL uniquement). Raccordement à l'eau nécessaire.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة ، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للتوصيل بأنظمة الإشراف (اختياري) • برامج العمل التلقائية أو اليدوية • ضبط النشط للرطوبة حتى 95% (إصدار FL فقط). مطلوب توصيل إمدادات المياه.



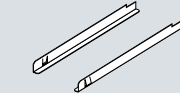
- I** Griglia plastificata
- GB** Plastic-coated wire shelf
- F** Étagère en fil métallique plastifié
- SA** رف سلك مطلي بالبلاستيك



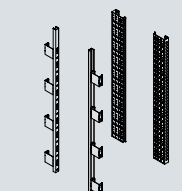
- I** Griglia acciaio Inox
- GB** S/S wire shelf
- F** Étagère métallique en acier inoxydable
- SA** صر الفولاذ المقاوم للصدأ



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



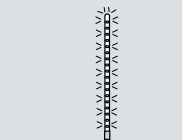
- I** Coppia guide Inox per teglie
- GB** Pair of S/S slideways for trays
- F** Paire de guides Inox pour plateaux
- SA** زوج من أدلة الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ



- 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



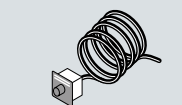
- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- 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** 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

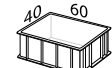
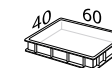
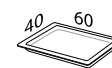


- I** Frequenza a 60Hz - Previo verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب



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

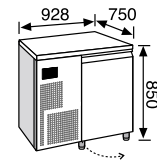
CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ / سعة



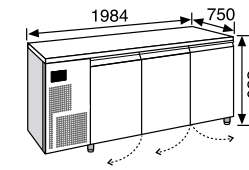
	40x60x27	40x60x27	40x60x27
BAKING TAB FL 92	6	6	-
BAKING TAB FL 145	12	12	-
BAKING TAB FL 198	18	18	-
BAKING TAB FL 251	24	24	-
BAKING TAB FB 92	-	-	2
BAKING TAB FB 145	-	-	4
BAKING TAB FB 198	-	-	6
BAKING TAB FB 251	-	-	8

FERMALIEVITA BAKING TAB FERMALIEVITA BAKING TAB GREEN FERMALIEVITA BAKING TAB REM

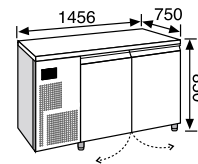
EURONORM 60x40



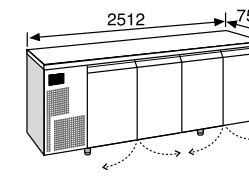
		FERMALIEVITA					
		92 / GREEN 92			92 REM		
		BAKING TAB S FL 92	BAKING TAB P FL 92	BAKING TAB A FL 92	BAKING TAB S FL 92 REM	BAKING TAB P FL 92 REM	BAKING TAB A FL 92 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	928 x 750 x 850			928 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40 55÷95%			-5 + 40 55÷95%		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUIT / منتج		10			10		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	99			86		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	GREEN	565 W			565 W		
	GREEN	498 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة	GREEN	1300 W / 7 A			750 W / 3,9 A		
	GREEN	1250 W / 5 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		



		FERMALIEVITA					
		198 / GREEN 198			198 REM		
		BAKING TAB S FL 198	BAKING TAB P FL 198	BAKING TAB A FL 198	BAKING TAB S FL 198 REM	BAKING TAB P FL 198 REM	BAKING TAB A FL 198 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1984 x 750 x 850			1984 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40 55÷95%			-5 + 40 55÷95%		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUIT / منتج		30			30		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	177			126		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	GREEN	936 W			936 W		
	GREEN	794 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة	GREEN	1400 W / 7,5 A			750 W / 3,9 A		
	GREEN	1300 W / 5,6 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		

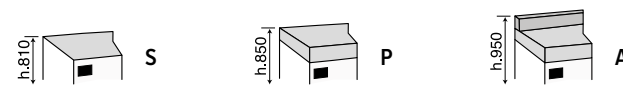


		FERMALIEVITA					
		145 / GREEN 145			145 REM		
		BAKING TAB S FL 145	BAKING TAB P FL 145	BAKING TAB A FL 145	BAKING TAB S FL 145 REM	BAKING TAB P FL 145 REM	BAKING TAB A FL 145 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1456 x 750 x 850			1456 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40 55÷95%			-5 + 40 55÷95%		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUIT / منتج		20			20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	140			110		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	GREEN	565 W			565 W		
	GREEN	498 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة	GREEN	1300 W / 7 A			750 W / 3,9 A		
	GREEN	1250 W / 5 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		



		FERMALIEVITA					
		251 / GREEN 251			251 REM		
		BAKING TAB S FL 251	BAKING TAB P FL 251	BAKING TAB A FL 251	BAKING TAB S FL 251 REM	BAKING TAB P FL 251 REM	BAKING TAB A FL 251 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	2512 x 750 x 850			2512 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40 55÷95%			-5 + 40 55÷95%		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUIT / منتج		40			40		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	212			165		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C	GREEN	936 W			936 W		
	GREEN	794 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة	GREEN	1400 W / 7,5 A			750 W / 3,9 A		
	GREEN	1300 W / 5,6 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		

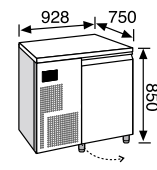
* S = Senza piano / Without working top / Sans plan de travail / بدون عمل أعلى
P = Con piano / With working top / Avec plan de travail / مع أعلى العمل
A = Con alzatina / With splashback / Avec dossier / مع سبلاش باك



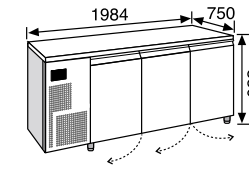
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. / Les dimensions,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

FERMABIGA BAKING TAB FERMABIGA BAKING TAB GREEN FERMABIGA BAKING TAB REM

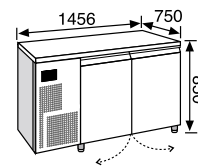
EURONORM 60x40



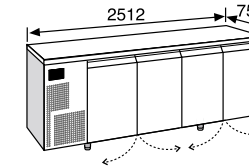
		FERMABIGA					
		92 / GREEN 92			92 REM		
		BAKING TAB S FB 92	BAKING TAB P FB 92	BAKING TAB A FB 92	BAKING TAB S FB 92 REM	BAKING TAB P FB 92 REM	BAKING TAB A FB 92 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	928 x 750 x 850			928 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40			-5 + 40		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUCT / منتج		20			20		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	99			86		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C		565 W			565 W		
	GREEN	498 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		470 W / 2,6 A			40 W / 0,15 A		
	GREEN	370 W / 3 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		



		FERMABIGA					
		198 / GREEN 198			198 REM		
		BAKING TAB S FB 198	BAKING TAB P FB 198	BAKING TAB A FB 198	BAKING TAB S FB 198 REM	BAKING TAB P FB 198 REM	BAKING TAB A FB 198 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1984 x 750 x 850			1984 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40			-5 + 40		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUCT / منتج		60			60		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	177			126		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C		936 W			936 W		
	GREEN	794 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		700 W / 4 A			40 W / 0,15 A		
	GREEN	650 W / 4 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		

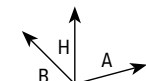
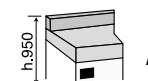
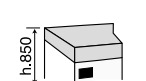


		FERMABIGA					
		145 / GREEN 145			145 REM		
		BAKING TAB S FB 145	BAKING TAB P FB 145	BAKING TAB A FB 145	BAKING TAB S FB 145 REM	BAKING TAB P FB 145 REM	BAKING TAB A FB 145 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	1456 x 750 x 850			1456 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40			-5 + 40		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUCT / منتج		40			40		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	140			110		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C		565 W			565 W		
	GREEN	498 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		470 W / 2,6 A			40 W / 0,15 A		
	GREEN	370 W / 3 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			230 V / 50 Hz		



		FERMABIGA					
		251 / GREEN 251			251 REM		
		BAKING TAB S FB 251	BAKING TAB P FB 251	BAKING TAB A FB 251	BAKING TAB S FB 251 REM	BAKING TAB P FB 251 REM	BAKING TAB A FB 251 REM
DIMENSIONI ESTERNE / OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES / الأبعاد الخارجية	A X B X H mm	2512 x 750 x 850			2512 x 750 x 850		
TEMPERATURA / TEMPERATURE/TEMPÉRATURE / درجة حرارة	°C	-5 + 40			-5 + 40		
PRODOTTO / PRODUCT / PRODUCT / منتج		80			80		
PIANO / WORKING TOP / TOP DE TRAVAIL / طاولة العمل		S*	P*	A*	S*	P*	A*
PESO / WEIGHT / POIDS / وزن	KG	177			126		
GAS / GAS / GAZ / غاز		R452A			R452A		
	GREEN	R290			-		
POTENZA FRIG. / REFRIG. POWER EVAP. -10°C - COND. 54,4°C		936 W			936 W		
	GREEN	794 W			-		
POTENZA ASSORBITA / ABSORBED POWER POUVOIR ABSORBÉ / الطاقة الممتصة		700 W / 4 A			40 W / 0,15 A		
	GREEN	650 W / 4 A			-		
TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / الجهد الكهربى		230 V / 50 Hz			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.

BAKING ROOM

CELLE FERMALIEVITAZIONE PER CARRELLI

LEAVENING CONTROL COLD ROOMS FOR TROLLEYS

CONTRÔLE DU LEVAIN CHAMBRES FROIDES POUR CHARIOTS

للعربات LEAVENING CONTROL غرف تبريد

Le celle fermalievitazione permettono di programmare facilmente un intero ciclo di lievitazione impostando l'ora esatta in cui avere i prodotti lievitati e pronti per essere infornati. In questo modo il lavoro del panettiere è notevolmente semplificato. Grazie al fermalievita è possibile infatti eliminare il lavoro notturno ritardando la lievitazione dei prodotti così che siano pronti all'orario di apertura.

All'interno delle celle Baking Room la lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo, così da avere ogni giorno un prodotto fresco pronto per essere infornato e venduto alla propria clientela.

Le celle fermalievitazione permettono di programmare facilmente un intero ciclo di lievitazione impostando l'ora esatta in cui avere i prodotti lievitati e pronti per essere infornati. In questo modo il lavoro del panettiere è notevolmente semplificato. Grazie al fermalievita è possibile infatti eliminare il lavoro notturno ritardando la lievitazione dei prodotti così che siano pronti all'orario di apertura.

All'interno delle celle Baking Room la lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo, così da avere ogni giorno un prodotto fresco pronto per essere infornato e venduto alla propria clientela.

- la cella è costituita da pannelli modulari di pavimento, pareti e soffitto, assemblati sul posto con un rapido sistema di ganci ad eccentrico
- rivestimento interno-esterno in lamiera di acciaio plastificata bianca (in acciaio inox AISI 304 a richiesta)
- isolamento di 70 mm in poliuretano ecologico
- pavimento con spessore di isolamento di 30 mm con rinforzo superiore in materiale fenolico antiscivolo di 10 mm
- controsoffitto e canale di ventilazione in acciaio inox Aisi 304
- evaporatori di grande superficie con trattamento anticorrosione
- impianti frigoriferi per installazione remota, ampiamente dimensionati per assicurare elevata umidità e potenza anche in caso di bassa velocità di ventilazione, carenati e silenziati
- gas refrigerante R452A (GWP 2141)
- generatore di umidità a resistenza con boiler in acciaio inox
- pannello di controllo con display grafico TFT touch-screen da 5” con possibilità di personalizzazione e memorizzazione di ricette e programmi
- porta seriale RS-485 per collegamento a sistemi di supervisione
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- illuminazione interna a led
- porta dotata di chiusura con chiavi

Fornitura standard:

La cella viene consegnata smontata a pannelli su pallet.

L'unità condensatrice remota e l’evaporatore vengono forniti senza gas refrigerante ma in pressione d’azoto (distanza massima 15 Mt.)

The retarder-proofers cold rooms allow you to easily program an entire leavening cycle by setting the exact time when you need your products to be ready for baking. In this way the bakery work organization is sensibly simplified. By scheduling the retarder-proofer and delaying the leavening process, you get the products ready early in the morning at opening time. You can forget the night shifts. Inside our Baking Rooms the leavening takes place in a natural and homogeneous way, in order to have products ready to be baked and offered to the customers freshly made every day.

- the cold room is composed of floor, wall and ceiling modular panels, to be assembled on site by means of a quick eccentric hook system
- internal-external covering in white plastic-coated steel sheet (stainless steel AISI 304 on demand)
- 70 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- 30 mm-thick insulated floor with upper reinforcement by 10 mm nonslip phenolic material
- false-ceiling and ventilation channel in stainless steel Aisi 304
- powerful evaporators with anticorrosive treatment
- fully sized, faired and soundproofed refrigerating units for remote installation to ensure high humidity and power even in case of low ventilation speed
- R452A refrigerant gas (GWP 2141)
- humidity generator by heater cable with boiler in stainless steel
- control panel with 5-inches TFT touch-screen graphic display with possibility to customize and memorize recipes and programs
- serial port RS-485 for connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- led internal light
- door with key-lock

Standard equipment:

The cold room is delivered with disassembled panels on pallet.

Remote condensing unit and evaporator are delivered without refrigerant gas but with nitrogen pressure (maximum distance 15 mt.)

Les chambres froides retardatrices vous permettent de programmer facilement un cycle complet de levage en fixant l'heure exacte à laquelle vos produits doivent être prêts pour la cuisson. L'organisation du travail en boulangerie s'en trouve simplifiée. En programmant le retardateur-proofeur et en retardant le processus de levage, vous obtenez des produits prêts tôt le matin à l'heure d'ouverture. Vous pouvez oublier les équipes de nuit. Dans nos salles de cuisson, le levage s'effectue de manière naturelle et homogène, afin d'obtenir des produits prêts à être cuits et offerts aux clients, fraîchement préparés chaque jour.

- la chambre froide est composée de panneaux modulaires pour le sol, les murs et le plafond, à assembler sur place au moyen d'un système de crochets excentriques rapides
- revêtement intérieur-extérieur en tôle d'acier plastifiée blanche (acier inoxydable AISI 304 sur demande)
- isolation de 70 mm en polyuréthane respectueux de l'environnement
- plancher isolé de 30 mm d'épaisseur avec renforcement supérieur par un matériau phénolique antidérapant de 10 mm
- faux-plafond et canal de ventilation en acier inoxydable Aisi 304
- évaporateurs puissants avec traitement anticorrosion
- groupes frigorifiques entièrement dimensionnés, carénés et insonorisés pour installation à distance afin de garantir une humidité et une puissance élevées même en cas de faible vitesse de ventilation
- gaz réfrigérant R452A (GWP 2141)
- générateur d'humidité par câble chauffant avec chaudière en acier inoxydable
- panneau de contrôle avec écran graphique tactile TFT de 5 pouces avec possibilité de personnaliser et de mémoriser les recettes et les programmes
- port série RS-485 pour la connexion aux systèmes de supervision
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- éclairage interne à leds
- porte avec serrure à clé

Equipement standard :

La chambre froide est livrée avec les panneaux démontés sur palette.

Le groupe de condensation et l’évaporateur à distance sont livrés sans gaz réfrigérant mais avec une pression d'azote (distance maximale de 15 mt.).



تسمح لك الغرف الباردة التي تعمل بمقاومة المثبطات ببرمجة دورة تخمير كاملة بسهولة عن طريق تحديد الوقت المحدد الذي تحتاج فيه إلى أن تكون منتجاتك جاهزة للخبز. بهذه الطريقة يتم تبسيط تنظيم عمل المخابز بشكل معقول. من خلال جدولة عامل التخمير وتأخير عملية التخمير ، يمكنك تجهيز المنتجات في الصباح الباكر في وقت الافتتاح. يمكنك أن تنسى الورديات الليلية. داخل غرف الخبز لدينا ، تتم عملية التخمير بطريقة طبيعية ومتجانسة ، من أجل الحصول على منتجات جاهزة للخبز وتقديمها للعملاء طازجة كل يوم.

- تتكون الغرفة الباردة من ألواح معيارية للأرضية والجدران والسقف ، يتم تجميعها في الموقع عن طريق نظام خطاف غريب الأطوار سريع
- تغطية داخلية وخارجية بصفائح فولاذية بيضاء مطلية بالبلستيك (فولاذ مقاوم للصدأ AISI 304 حسب الطلب)
- عازل 70 مم من مادة البولي يوريشين الصديقة للبيئة
- أرضية معزولة بسمك 30 مم مع تعزيز علوي بمواد فينولية مقاومة للانزلاق 10 مم
- سقف معلق وقناة تهوية من الفولاذ المقاوم للصدأ Aisi 304
- مبخرات قوية مع علاج مضاد للتآكل
- وحدات تبريد كاملة الحجم وعازلة للصوت للتركيب عن بُعد لضمان الرطوبة العالية والطاقة حتى في حالة انخفاض سرعة التهوية
- غاز التبريد R452A (GWP 2141)
- مولد الرطوبة بواسطة كابل السخان مع غلاية من الاستانلس ستيل
- لوحة تحكم مع شاشة عرض رسومية TFT تعمل باللمس مقاس 5 بوصات مع إمكانية تخصيص وحفظ الوصفات والبرامج
- منفذ تسلسلي RS-485 للتوصيل بأنظمة المراقبة
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- ضوء داخلي ليد
- باب مع مفتاح القفل

المعدات القياسية:

يتم تسليم الغرفة الباردة بألواح مفككة على منصة نقالة.

يتم تسليم وحدة التكييف عن بعد والمبخر بدون مبرد

غاز ولكن بضغط نيتروجين (أقصى مسافة 15 متراً)

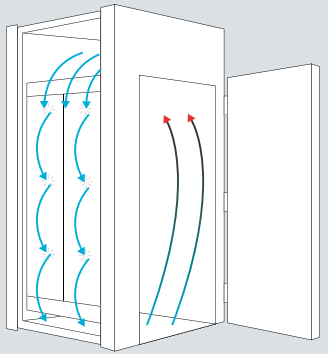
UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف



- I** Unità condensatrice remota, tropicalizzata, silenziosa e carenata adatta per l'installazione all'esterno.
- GB** Tropicalized remote condensing unit, outdoor installation with soundproof housing.
- F** Unité de condensation à distance tropicalisée, installation extérieure avec boîtier insonorisé.
- SA** وحدة تكثيف عن بعد استوائية ، تركيب خارجي مع مبيت عازل للصوت.

GAS / GAS / GAZ / غاز **R452A**

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

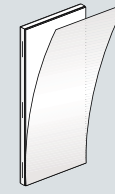


- I** Il sistema di distribuzione dell'aria è costituito da una canalizzazione in acciaio inox Aisi 304, posta sotto al soffitto e su una parete laterale o frontale della cella, in grado di garantire un flusso uniforme ed indiretto sui prodotti assicurando una fermentazione omogenea ed evitando danni alla superficie degli stessi.
- GB** The air-distribution system consists of stainless steel Aisi 304 channels, located under the roof and on the lateral or frontal side of the cold room, so as to guarantee a uniform and indirect air flow on the products to ensure a homogeneous leavening avoiding any defects on the product surface.
- F** Le système de distribution de l'air est constitué de canaux en acier inoxydable Aisi 304, situés sous le toit et sur le côté latéral ou frontal de la chambre froide, de manière à garantir un flux d'air uniforme et indirect sur les produits afin d'assurer une levée homogène en évitant tout défaut sur la surface du produit.
- SA** يتكون نظام توزيع الهواء من قنوات من الفولاذ المقاوم للصدأ Aisi 304 ، تقع تحت السقف وعلى الجانب الجانبي أو الامامي من الغرفة الباردة ، وذلك لضمان تدفق هواء موحد وغير مباشر على المنتجات لضمان تخمير متجانس وتجنب أي عيوب على سطح المنتج.

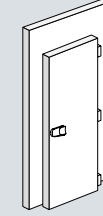
PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



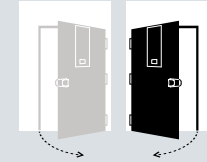
- I** • Registro allarmi HACCP • Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco) • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional) • Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali • Regolazione attiva dell'umidità fino al 95%. Necessaria la connessione idrica.
- 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) • Automatic or manual working programs • Active humidity adjustment up to 95%. Water supply connection needed.
- 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) • Programmes de travail automatiques ou manuels • Réglage actif de l'humidité jusqu'à 95 %. Raccordement à l'eau nécessaire.
- SA** • سجل إنذار HACCP • إدارة الإنذار (درجة الحرارة ، انقطاع التيار الكهربائي والمكثف المتسخ) • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • منفذ RS485 التسلسلي للتوصيل بأنظمة الإشراف (اختياري) • برامج العمل التلقائية أو اليدوية • الضبط النشط للرطوبة حتى 95%. مطلوب توصيل إمدادات المياه.



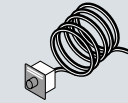
- I** Supplemento per rivestimento in acciaio Inox AISI 304 2B (int/est)
- GB** Extra charge for AISI 304 2B stainless steel covering (int/ext)
- F** Supplément pour l'acier inoxydable AISI 304 2B revêtement (int/ext)
- SA** رسوم إضافية للفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304 2B تغطية (int / ext)



- I** Supplemento per porta aggiuntiva
- GB** Extra charge for additional door
- F** Supplément pour porte additionnelle
- SA** رسوم إضافية لباب إضافي



- I** Apertura porta contraria allo standard
- GB** Door opening opposite to standard
- F** Ouverture de la porte opposée à la norme
- SA** فتح الباب عكس المعيار



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

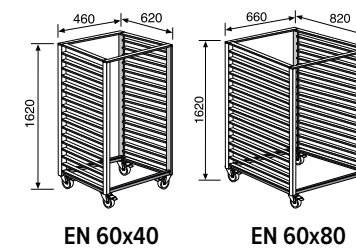


- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف

60 Hz

- 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

CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ / سعة



EN 60x40 EN 60x80

- I** La gamma di celle fermalievitazione comprende un'ampia disponibilità di soluzioni che offrono diverse capacità di carico (da 1 a 24 carrelli EN 60x40 e 12 carrelli EN 60x80) oltre che differenti passaggi porta netti 720 / 900 / 1000 mm.
- GB** The range of retarder proofer cold rooms includes a wide range of solutions offering different load capacities (from 1 to 24 EN 60x40 trolleys and 12 EN 60x80 trolley) as well as different door net passages 720 / 900 / 1000 mm.
- F** La gamme de chambres froides étanches à retardateur comprend un large éventail de solutions offrant différentes capacités de charge (de 1 à 24 chariots EN 60x40 et 12 chariots EN 60x80) ainsi que différents passages nets de porte 720 / 900 / 1000 mm.
- SA** تشتمل مجموعة غرف التبريد المثبط على مجموعة واسعة من الحلول التي تقدم سعات تحميل مختلفة (من 1 إلى 24 عربة EN 60x40 و 12 عربة EN 60x80) بالإضافة إلى ممرات مختلفة لشبكة الأبواب 720/900/1000 مم.

BAKING ROOM

CELLE FERMALIEVITAZIONE PER CARRELLI

LEAVENING CONTROL COLD ROOMS FOR TROLLEYS

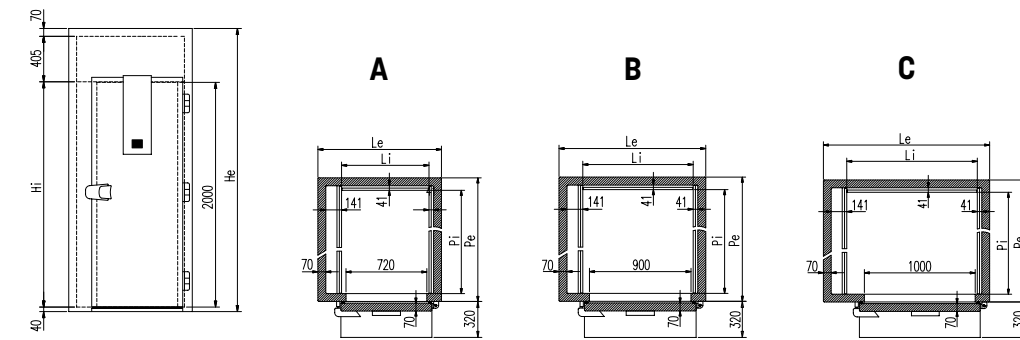
CONTRÔLE DU LEVAIN CHAMBRES FROIDES POUR CHARIOTS

للعربات LEAVENING CONTROL غرف تبريد

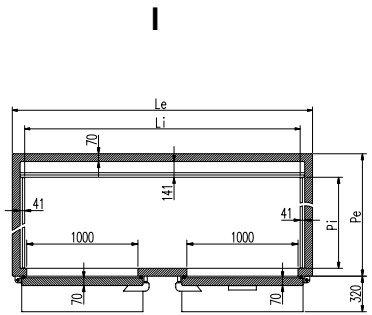
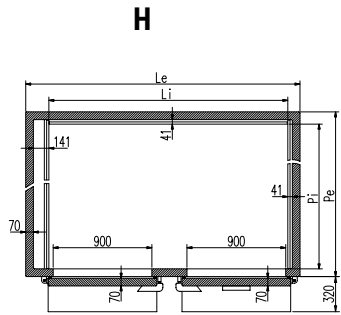
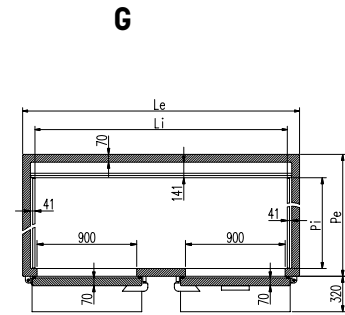
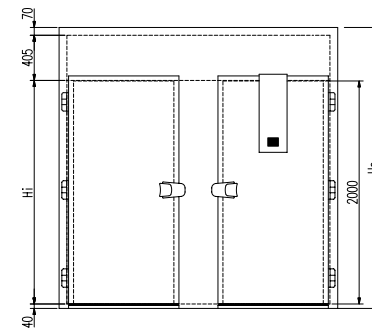
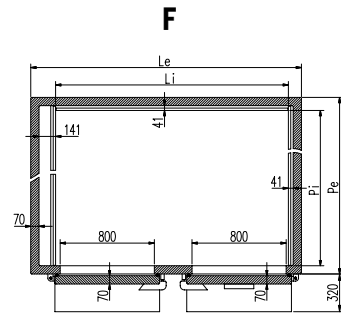
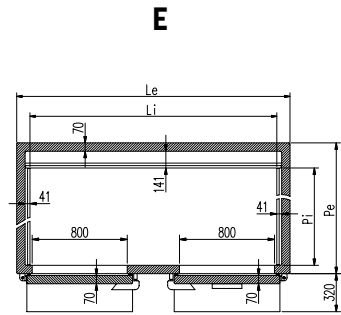
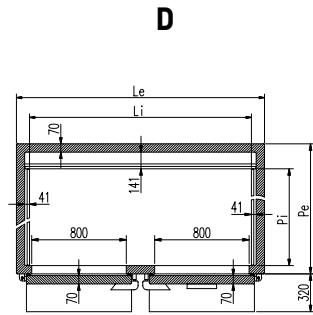
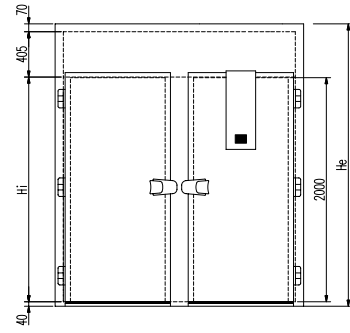


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80	KG.
	mm			nr	mm	mm			nr		
11.11.CL.1P07	1100	1100	2520	1	720	778	919	2005	1	1	45
11.13.CL.1P07	1100	1300	2520	1	720	778	1119	2005	2	1	55
11.15.CL.1P07	1100	1500	2520	1	720	778	1319	2005	2	1	65
11.17.CL.1P07	1100	1700	2520	1	720	778	1519	2005	3	1	75
11.19.CL.1P07	1100	1900	2520	1	720	778	1719	2005	3	2	85
11.21.CL.1P07	1100	2100	2520	1	720	778	1919	2005	3	2	95
11.23.CL.1P07	1100	2300	2520	1	720	778	2119	2005	4	2	105
11.25.CL.1P07	1100	2500	2520	1	720	778	2319	2005	4	2	120
11.27.CL.1P07	1100	2700	2520	1	720	778	2519	2005	5	2	130
11.29.CL.1P07	1100	2900	2520	1	720	778	2719	2005	5	3	140
11.31.CL.1P07	1100	3100	2520	1	720	778	2919	2005	6	3	150
11.33.CL.1P07	1100	3300	2520	1	720	778	3119	2005	6	3	160
11.35.CL.1P07	1100	3500	2520	1	720	778	3319	2005	6	3	170
11.37.CL.1P07	1100	3700	2520	1	720	778	3519	2005	7	4	180

13.11.CL.1P09	1300	1100	2520	1	900	978	919	2005	2	1	60
13.13.CL.1P09	1300	1300	2520	1	900	978	1119	2005	2	1	70
13.15.CL.1P09	1300	1500	2520	1	900	978	1319	2005	4	1	85
13.17.CL.1P09	1300	1700	2520	1	900	978	1519	2005	4	2	100
13.19.CL.1P09	1300	1900	2520	1	900	978	1719	2005	4	2	110
13.21.CL.1P09	1300	2100	2520	1	900	978	1919	2005	4	2	125
13.23.CL.1P09	1300	2300	2520	1	900	978	2119	2005	6	3	135
13.25.CL.1P09	1300	2500	2520	1	900	978	2319	2005	6	3	150
13.27.CL.1P09	1300	2700	2520	1	900	978	2519	2005	6	3	165
13.29.CL.1P09	1300	2900	2520	1	900	978	2719	2005	8	3	175
13.31.CL.1P09	1300	3100	2520	1	900	978	2919	2005	8	4	190
13.33.CL.1P09	1300	3300	2520	1	900	978	3119	2005	8	4	200
13.35.CL.1P09	1300	3500	2520	1	900	978	3319	2005	10	4	215
13.37.CL.1P09	1300	3700	2520	1	900	978	3519	2005	10	5	230

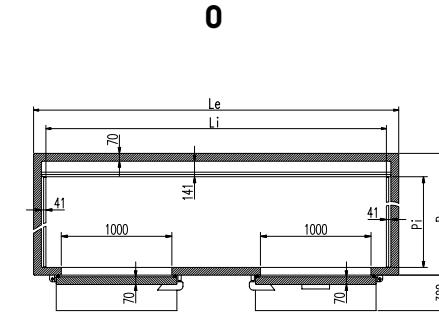
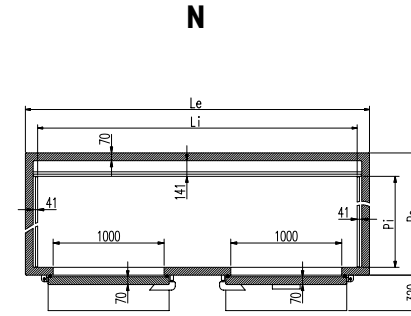
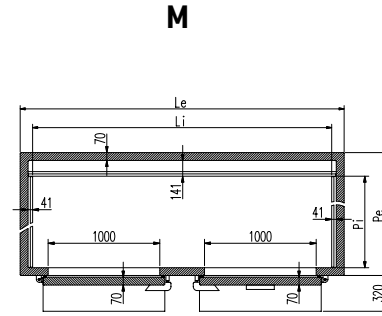
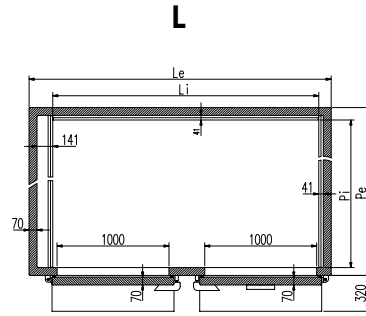
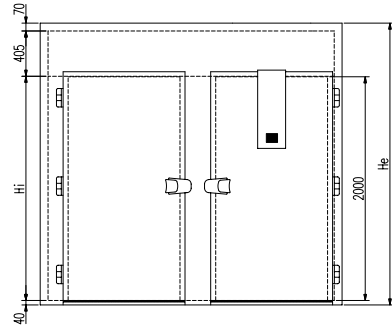


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80	KG.
	mm			nr	mm	mm			nr		
15.11.CL.1P10	1500	1100	2520	1	1000	1178	919	2005	2	1	70
15.13.CL.1P10	1500	1300	2520	1	1000	1178	1119	2005	2	1	85
15.15.CL.1P10	1500	1500	2520	1	1000	1178	1319	2005	4	1	105
15.17.CL.1P10	1500	1700	2520	1	1000	1178	1519	2005	4	2	120
15.19.CL.1P10	1500	1900	2520	1	1000	1178	1719	2005	4	2	135
15.21.CL.1P10	1500	2100	2520	1	1000	1178	1919	2005	4	2	150
15.23.CL.1P10	1500	2300	2520	1	1000	1178	2119	2005	6	3	165
15.25.CL.1P10	1500	2500	2520	1	1000	1178	2319	2005	6	3	180
15.27.CL.1P10	1500	2700	2520	1	1000	1178	2519	2005	6	3	200
15.29.CL.1P10	1500	2900	2520	1	1000	1178	2719	2005	8	3	215
15.31.CL.1P10	1500	3100	2520	1	1000	1178	2919	2005	8	4	230
15.33.CL.1P10	1500	3300	2520	1	1000	1178	3119	2005	8	4	245
15.35.CL.1P10	1500	3500	2520	1	1000	1178	3319	2005	10	4	260
15.37.CL.1P10	1500	3700	2520	1	1000	1178	3519	2005	10	5	275



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج	
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80	KG.	
	mm			nr	mm	mm			nr			
D	21.11.CF.2P08	2100	1100	2520	2	800	1878	819	2005	3	2	100
	21.13.CF.2P08	2100	1300	2520	2	800	1878	1019	2005	4	2	130
	21.15.CF.2P08	2100	1500	2520	2	800	1878	1219	2005	4	2	155
	21.17.CF.2P08	2100	1700	2520	2	800	1878	1419	2005	6	4	180
	21.19.CF.2P08	2100	1900	2520	2	800	1878	1619	2005	6	4	205
	21.21.CF.2P08	2100	2100	2520	2	800	1878	1819	2005	6	4	230
	21.23.CF.2P08	2100	2300	2520	2	800	1878	2019	2005	9	4	255
	21.25.CF.2P08	2100	2500	2520	2	800	1878	2219	2005	9	6	280
E	23.11.CF.2P08	2300	1100	2520	2	800	2078	819	2005	4	2	115
	23.13.CF.2P08	2300	1300	2520	2	800	2078	1019	2005	6	3	140
	23.15.CF.2P08	2300	1500	2520	2	800	2078	1219	2005	6	3	170
	23.17.CF.2P08	2300	1700	2520	2	800	2078	1419	2005	8	4	200
	23.19.CF.2P08	2300	1900	2520	2	800	2078	1619	2005	9	4	225
	23.21.CF.2P08	2300	2100	2520	2	800	2078	1819	2005	9	6	255
	23.23.CF.2P08	2300	2300	2520	2	800	2078	2019	2005	12	6	285
	23.25.CF.2P08	2300	2500	2520	2	800	2078	2219	2005	12	6	315
F	23.15.CL.2P08	2300	1500	2520	2	800	1978	1319	2005	8	2	175
	23.17.CL.2P08	2300	1700	2520	2	800	1978	1519	2005	9	4	205
	23.19.CL.2P08	2300	1900	2520	2	800	1978	1719	2005	9	4	230
	23.21.CL.2P08	2300	2100	2520	2	800	1978	1919	2005	9	4	255
	23.23.CL.2P08	2300	2300	2520	2	800	1978	2119	2005	12	6	285
	23.25.CL.2P08	2300	2500	2520	2	800	1978	2319	2005	12	6	310
	23.27.CL.2P08	2300	2700	2520	2	800	1978	2519	2005	15	6	340
	23.29.CL.2P08	2300	2900	2520	2	800	1978	2719	2005	16	6	365
	23.31.CL.2P08	2300	3100	2520	2	800	1978	2919	2005	18	8	390
	23.33.CL.2P08	2300	3300	2520	2	800	1978	3119	2005	18	8	420
23.35.CL.2P08	2300	3500	2520	2	800	1978	3319	2005	20	8	445	
23.37.CL.2P08	2300	3700	2520	2	800	1978	3519	2005	21	10	475	

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج	
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80	KG.	
	mm			nr	mm	mm			nr			
G	25.11.CF.2P09	2500	1100	2520	2	900	2278	819	2005	4	2	125
	25.13.CF.2P09	2500	1300	2520	2	900	2278	1019	2005	6	3	155
	25.15.CF.2P09	2500	1500	2520	2	900	2278	1219	2005	6	3	185
	25.17.CF.2P09	2500	1700	2520	2	900	2278	1419	2005	8	4	220
	25.19.CF.2P09	2500	1900	2520	2	900	2278	1619	2005	9	4	250
	25.21.CF.2P09	2500	2100	2520	2	900	2278	1819	2005	9	6	280
	25.23.CF.2P09	2500	2300	2520	2	900	2278	2019	2005	12	6	310
	25.25.CF.2P09	2500	2500	2520	2	900	2278	2219	2005	12	6	345
	H	25.15.CL.2P09	2500	1500	2520	2	900	2178	1319	2005	8	3
25.17.CL.2P09		2500	1700	2520	2	900	2178	1519	2005	9	4	225
25.19.CL.2P09		2500	1900	2520	2	900	2178	1719	2005	9	6	255
25.21.CL.2P09		2500	2100	2520	2	900	2178	1919	2005	9	6	285
25.23.CL.2P09		2500	2300	2520	2	900	2178	2119	2005	12	6	315
25.25.CL.2P09		2500	2500	2520	2	900	2178	2319	2005	12	6	345
25.27.CL.2P09		2500	2700	2520	2	900	2178	2519	2005	15	6	375
25.29.CL.2P09		2500	2900	2520	2	900	2178	2719	2005	16	9	405
25.31.CL.2P09		2500	3100	2520	2	900	2178	2919	2005	18	9	430
25.33.CL.2P09		2500	3300	2520	2	900	2178	3119	2005	18	9	460
25.35.CL.2P09	2500	3500	2520	2	900	2178	3319	2005	20	9	490	
25.37.CL.2P09	2500	3700	2520	2	900	2178	3519	2005	21	12	520	
I	27.11.CF.2P10	2700	1100	2520	2	1000	2478	819	2005	5	2	135
	27.13.CF.2P10	2700	1300	2520	2	1000	2478	1019	2005	6	3	170
	27.15.CF.2P10	2700	1500	2520	2	1000	2478	1219	2005	6	3	205
	27.17.CF.2P10	2700	1700	2520	2	1000	2478	1419	2005	10	4	235
	27.19.CF.2P10	2700	1900	2520	2	1000	2478	1619	2005	10	4	270
	27.21.CF.2P10	2700	2100	2520	2	1000	2478	1819	2005	10	6	305
	27.23.CF.2P10	2700	2300	2520	2	1000	2478	2019	2005	15	6	340
	27.25.CF.2P10	2700	2500	2520	2	1000	2478	2219	2005	15	6	375
	27.27.CF.2P10	2700	2700	2520	2	1000	2478	2419	2005	15	6	410
	27.29.CF.2P10	2700	2900	2520	2	1000	2478	2619	2005	20	9	440



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج	
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80		
	mm			nr	mm	mm			nr		KG.	
L	27.25.CL.2P10	2700	2500	2520	2	1000	2378	2319	2005	15	6	375
	27.27.CL.2P10	2700	2700	2520	2	1000	2378	2519	2005	15	6	410
	27.29.CL.2P10	2700	2900	2520	2	1000	2378	2719	2005	20	9	440
	27.31.CL.2P10	2700	3100	2520	2	1000	2378	2919	2005	20	9	475
	27.33.CL.2P10	2700	3300	2520	2	1000	2378	3119	2005	20	9	505
	27.35.CL.2P10	2700	3500	2520	2	1000	2378	3319	2005	25	9	540
	27.37.CL.2P10	2700	3700	2520	2	1000	2378	3519	2005	25	12	570
M	29.11.CF.2P10	2900	1100	2520	2	1000	2678	819	2005	5	3	145
	29.13.CF.2P10	2900	1300	2520	2	1000	2678	1019	2005	8	3	185
	29.15.CF.2P10	2900	1500	2520	2	1000	2678	1219	2005	8	3	220
	29.17.CF.2P10	2900	1700	2520	2	1000	2678	1419	2005	10	6	255
	29.19.CF.2P10	2900	1900	2520	2	1000	2678	1619	2005	12	6	295
	29.21.CF.2P10	2900	2100	2520	2	1000	2678	1819	2005	12	6	330
	29.23.CF.2P10	2900	2300	2520	2	1000	2678	2019	2005	16	6	370
	29.25.CF.2P10	2900	2500	2520	2	1000	2678	2219	2005	16	9	405
29.27.CF.2P10	2900	2700	2520	2	1000	2678	2419	2005	20	9	440	
N	31.11.CF.2P10	3100	1100	2520	2	1000	2878	819	2005	6	3	155
	31.13.CF.2P10	3100	1300	2520	2	1000	2878	1019	2005	8	4	195
	31.15.CF.2P10	3100	1500	2520	2	1000	2878	1219	2005	8	4	235
	31.17.CF.2P10	3100	1700	2520	2	1000	2878	1419	2005	12	6	275
	31.19.CF.2P10	3100	1900	2520	2	1000	2878	1619	2005	12	6	315
	31.21.CF.2P10	3100	2100	2520	2	1000	2878	1819	2005	12	8	355
	31.23.CF.2P10	3100	2300	2520	2	1000	2878	2019	2005	18	8	395
	31.25.CF.2P10	3100	2500	2520	2	1000	2878	2219	2005	18	9	435
	31.27.CF.2P10	3100	2700	2520	2	1000	2878	2419	2005	20	9	475

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية			LUCE PORTA DOOR NET PASSAGE PASSAGE DU FILET DE PORTE ممر شبكي للباب		DIMENSIONI INTERNE UTILI INTERNAL NET DIMENSIONS DIMENSIONS NETTES INTERNES الأبعاد الصافية الداخلية			CARRELLI PER TEGLIE TRAY TROLLEYS CHARIOTS À PLATEAUX عربات الصواني		CARICO PRODOTTO PRODUCT LOAD CHARGEMENT DU PRODUIT تحميل المنتج	
	LE	PE	HE	PORTE / DOORS PORTES / أبواب	PORTA / DOOR PORTE / باب	LI	PI	HI	40 X 60	60 X 80		
	mm			nr	mm	mm			nr		KG.	
N	31.11.CF.2P10	3100	1100	2520	2	1000	2878	819	2005	6	3	155
	31.13.CF.2P10	3100	1300	2520	2	1000	2878	1019	2005	8	4	195
	31.15.CF.2P10	3100	1500	2520	2	1000	2878	1219	2005	8	4	235
	31.17.CF.2P10	3100	1700	2520	2	1000	2878	1419	2005	12	6	275
	31.19.CF.2P10	3100	1900	2520	2	1000	2878	1619	2005	12	6	315
	31.21.CF.2P10	3100	2100	2520	2	1000	2878	1819	2005	12	8	355
	31.23.CF.2P10	3100	2300	2520	2	1000	2878	2019	2005	18	8	395
	31.25.CF.2P10	3100	2500	2520	2	1000	2878	2219	2005	18	9	435
31.27.CF.2P10	3100	2700	2520	2	1000	2878	2419	2005	20	9	475	
O	33.11.CF.2P10	3300	1100	2520	2	1000	3078	819	2005	6	3	170
	33.13.CF.2P10	3300	1300	2520	2	1000	3078	1019	2005	8	4	210
	33.15.CF.2P10	3300	1500	2520	2	1000	3078	1219	2005	8	4	255
	33.17.CF.2P10	3300	1700	2520	2	1000	3078	1419	2005	12	6	295
	33.19.CF.2P10	3300	1900	2520	2	1000	3078	1619	2005	12	6	340
	33.21.CF.2P10	3300	2100	2520	2	1000	3078	1819	2005	12	8	380
	33.23.CF.2P10	3300	2300	2520	2	1000	3078	2019	2005	18	8	425
	33.25.CF.2P10	3300	2500	2520	2	1000	3078	2219	2005	18	9	465
	33.27.CF.2P10	3300	2700	2520	2	1000	3078	2419	2005	20	9	510
33.29.CF.2P10	3300	2900	2520	2	1000	3078	2619	2005	24	12	550	
33.31.CF.2P10	3300	3100	2520	2	1000	3078	2819	2005	24	12	595	



ilem
BAKERY

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

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com