

Armadi refrigerati e fermalievitazione

Refrigerators and retarder proovers



NOVACEL

Armadi refrigerati Serie TN e BT - Refrigerators

Armadi per la refrigerazione a temperatura positiva (TN da -2°C a +8°C) e per la conservazione a bassa temperatura (BT da -18°C a -20°C) di prodotti di pasticceria/panificazione. Sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 con angoli interni arrotondati per garantire igiene ed agevole pulizia. Sono disponibili nei modelli da 1 o 2 porte con comandi elettromeccanici o digitali. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa sono automatici. La dotazione comprende nr 18 guide per teglie 60x40 in acciaio INOX AISI 304 (o in alternativa nr. 4 griglie cromate serie GN 2/1).

- Positive temperature refrigerators (serial TN in the range of -2°C to +8°C) and freezing temperature (serial BT in the range -18°C to -20°C) for the low temperature conservation for pastry and bakery products.
- Totally stainless steel AISI 304 manufactured, with internal rounded corner to guarantee hygiene and to simplify cleaning.
- Available with one or two doors, with electromechanical or digital controls
- Automatic defrosting and condense evaporation
- Standard equipment includes 18 Stainless steel AISI 304 pan guides or 4 chromed grid.



		ATN 1	ATN1/68	ATN 2	ABT 1	ABT1/68	ABT 2
Capacità teglie/Pans capacity	nr.	18 (60x40)	24 (60x80)	36 (60x40)	18 (60x40)	24 (60x80)	36 (60x40)
Dimensioni esterne/External dimensions	cm.	71x80x203	80x97x200	140x80x203	70x80x203	80x97x200	140x80x203
Porte/Doors	nr.	1	1	2	1	1	2
Temperatura/Temperature	°C	-2 / +8	-5 / +10	-2 / +8	-18 / -20	-30	-18 / -20
Pot. Tot. Assorbita/Power	KW	0.66	0.56	1.18	0.87	0.98	1.91
Alimentazione/Voltage	V	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Peso/Weight	Kg	180	180	205	195	215	215

Armadi di fermalievitazione - Retarders proovers

Gli armadi di fermalievitazione hanno la stessa struttura degli armadi di conservazione serie BT con gruppo frigorifero sul mobile. L'esecuzione standard prevede 18 ripiani per l'inserimento di teglie 60x40.

Il funzionamento consente il controllo programmato ed automatico del processo di lievitazione. L'umidità è a controllo elettromeccanico a mezzo igrostatto interno. Il quadro comandi è elettronico con visualizzazione dei parametri di temperatura e durata. È consentita la programmazione del ciclo di lavoro in 4 fasi con 10 distinti programmi memorizzabili.

- These units have the same frame structure of the BT serial refrigerators, with on board freezing unit.
- Standard equipment includes 18 guides for 60 x 40 pans
- Automatic retarding - proofing cycle electronically controlled
- Internal humidity controlled with electromechanical internal hygrometer
- Programmable working cycle with 4 independent and variable parameters and memory capacity of 10 different programs

		AF 1	AF 2	AF 68
Capacità teglie 60x40/60x40 Pans capacity	nr.	18 teglie 60x40	36 teglie 60x40	25 teglie 60x80
Dimensioni esterne/External dimensions	cm.	70x80x203	140x80x203	80x97x200
Porte/Doors	nr.	1	2	1
Temperatura/Temperature	°C	-5 / +30	-5 / +30	-15 / +35
Pot. Tot. Assorbita/Power	KW	1.66	2.18	0.908
Alimentazione/Voltage	V	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Peso/Weight	Kg	195	215	225



NOVACEL

Zona Industriale - 38050 Novaleda (Trento) - Italy - Tel. 0461 701280 - Fax 0461 701244