



*Italian Bakery Solutions*

Linea Conteggio



Water metering Line

Linea Acqua



Water chilling Line

Linea Fermalievitazione



Retarder Proofing Line

Linea Lievitazione



Proofing Line

Linea Pasticceria



Pastry making Line

Linea Biga



Pre-fermenting Line

Linea Freddo



Cooling Line

# LA NOSTRA PROPOSTA DI VALORE

## OUR PROPOSAL OF VALUE

Progettiamo e produciamo sistemi tecnologici di refrigerazione e lievitazione programmata per la panificazione e la pasticceria.

**“Un cliente, una soluzione”** è ciò che rappresenta l'originalità della nostra offerta.

Assistiamo il cliente nella definizione delle proprie necessità, realizziamo impianti su misura e lo affianchiamo lungo l'intera esperienza di prodotto fornendogli assistenza tecnica e consulenza applicativa volta a massimizzare il rendimento dell'impianto.

Estrema facilità d'uso e eccellenza nelle prestazioni sono il frutto tangibile del nostro costante impegno nello sviluppo di nuove tecnologie e applicazioni.

I nostri clienti, centro di ogni attenzione, godono di un servizio commerciale pronto, disponibile e personalizzato anche attraverso un'ampia varietà di soluzioni di pagamento.

Oltre trent'anni d'impegno e di passione a fianco dei nostri clienti ci hanno permesso di realizzare la più vasta gamma di prodotti tra i concorrenti del settore portandoci oggi a vantare un'area produttiva di oltre 1.800 mq.

*We design and manufacture high technology refrigeration and controlled proofing systems for bakery and pastry.*

**“One customer, one solution”** is what represents the originality of our offer.

*We assist our clients in carefully defining their needs, realizing customized machines and supporting them throughout the entire process with full technical assistance and ongoing practical counseling to maximize the efficiency of our equipment.*

*Extreme easy-to-use and excellent performances are tangible asset of our constant research in new technologies and new applications.*

*Our clients are cared by ready commercial service, available and customized supported by a wide range of payment solutions.*

*Over 30 years of commitment and passion towards our clients, permitted us to offer the widest range of products among the market's competitors, obtaining today production area with over 1,800 square meters.*



## Linea Conteggio



## Water metering Line

SMART 30  
EASY 30, EASY 30 MIX  
GT 30, GT 30 MIX C, PRO 30 MIX, PRO 50 MIX

7  
9  
11

SMART 30  
EASY 30, EASY 30 MIX  
GT 30, GT 30 MIX C, PRO 30 MIX, PRO 50 MIX

## Linea Acqua



## Water chilling Line

Refrigeratori d'acqua Easy Line  
Refrigeratori d'acqua in continuo  
Refrigeratori d'acqua pensili  
Refrigeratori d'acqua verticali

15  
17  
19  
21

Easy Line water chillers  
Water chillers in continuous  
Hanging water chillers  
Vertical water chillers

## Linea Fermalievitazione



## Retarder proofing Line

Celle di fermalievitazione Standard e Nordiko  
Mini cella di fermalievitazione  
Armadi di fermalievitazione  
Tavoli di fermalievitazione  
Impianto di fermalievitazione Monoblocco

25  
35  
37  
39  
41

Standard and Nordiko retarder proofers  
Mini retarder proofer  
Retarder proofing cabinets  
Retarder proofing benches  
Monobloc retarder proofing system

## Linea Lievitazione



## Proofing Line

Fermentatori automatici per lievito naturale  
Celle di lievitazione  
Armadi di lievitazione  
Generatori di vapore

45  
47  
55  
57

Automatic fermenters for natural yeast  
Proofers  
Proofer cabinets  
Steam generators

## Linea Pasticceria



## Pastry making Line

Armadi semprefresco  
Tavoli semprefresco

61  
63

Everfresh cabinets  
Everfresh benches

## Linea Biga



## Pre-fermenting Line

Celle climatizzate per biga  
Armadi climatizzati per biga  
Tavoli climatizzati per biga

67  
69  
71

Climate-controlled rooms  
Climate-controlled cabinets  
Climate-controlled benches

## Linea Freddo



## Cooling Line

Abbattitori-conservatori modulari per teglie  
Conservatori modulari per teglie  
Mini abbattitori per teglie  
Abbattitori per carrelli  
Celle frigorifere di conservazione  
Armadi refrigerati per teglie o griglie  
Tavoli refrigerati per teglie o griglie

75  
77  
79  
81  
83  
87  
89

Modular cold rooms/blast chillers for baking pans  
Modular cold rooms for baking pans  
Mini blast chillers for baking pans  
Blast chillers for trolleys  
Cold-storage rooms  
Refrigerated cabinets for baking pans or grids  
Refrigerated benches for baking pans or grids

# Linea Conteggio



## Water metering Line



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)

**SMART 30 H**

**EASY 30 / EASY 30 MIX**

**GT 30 / GT 30 MIX C**

**PRO 30 MIX / PRO 50 MIX**





# MISURAZIONE DI PORTATA CON TECNOLOGIA VORTEX

## FLOW MEASUREMENT WITH VORTEX TECHNOLOGY

SITEP utilizza la tecnologia dei misuratori di portata VORTEX in tutti i modelli di contralibri per garantire maggior affidabilità e longevità ai suoi prodotti che si occupano di conteggio.

L'eliminazione di parti meccaniche in movimento riduce la difettività e il rischio di guasti, garantendo grande precisione (con un margine di errore dell'1%)

### VANTAGGI

Ostruzione minima del flusso: bassa caduta di pressione

Elevata stabilità a lungo termine e non deriva a zero

Sensore di flusso a stato solido per l'acqua senza parti in movimento: nessuna usura meccanica

Corpo in plastica rinforzata con fibra di vetro garantisce massima resistenza e prestazioni

Sensore piezoceramico completamente incapsulato per rilevare i vortici: protetto da umidità e da sollecitazioni meccaniche

Sensore di temperatura integrato

Elevata resistenza alle interferenze

Parti bagnate prive di metallo

SITEP uses VORTEX flow meter technology in all its watermeter models to ensure greater reliability and longevity of its counting products.

The elimination of mechanical moving parts reduces faults and the risk of failures, guaranteeing high accuracy (with a 1% margin of error).

### ADVANTAGES

Minimal flow obstruction: low pressure drop

High long-term stability / no zero drift

Solid state flow sensor for water with no moving parts: no mechanical wear

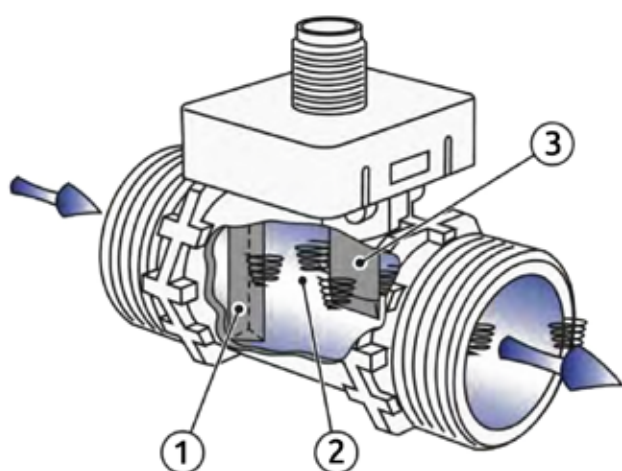
Rugged glass fibre reinforced plastic ensures highest strength and performance

Completely encapsulated piezoceramic sensor to detect the vortices: protected against moisture and mechanical stress

Temperature sensor integrated

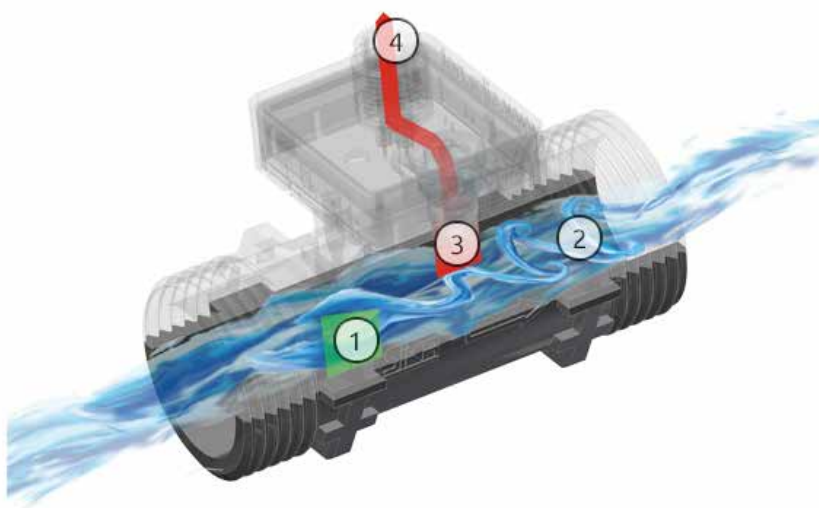
High interference resistance

Wetted parts metal-free



**Sensore piezoceramico incapsulato**  
*Encapsulated piezoceramic sensor*





### COME FUNZIONA?

#### 1. BARRIERA

I vortici alternati che ruotano in direzioni opposte vengono generati dietro una barriera immersa in un flusso.

#### 2. FLUSSO VORTEX

I vortici si distaccano dai bordi della barriera formando una strada vorticoso di Kármán nel flusso d'acqua. La distanza tra i singoli vortici è costante.

#### 3. SENSORE

La frequenza dei vortici che scorre oltre il sensore dipende dalla portata ed è proporzionale al flusso.

#### 4. IMPULSO

Il sensore rileva questi vortici che vengono poi convertiti in un segnale di frequenza elettrica. La frequenza registrata è equivalente al volume dell'acqua passata attraverso il tubo di misurazione in quel determinato momento.

#### *Alcuni dei vantaggi di questo principio di misurazione*

- Ostruzione minima del flusso:  
bassa caduta di pressione
- Elevata stabilità a lungo termine e non deriva a zero

### HOW IT WORKS?

#### 1. BLUFF BODY

Alternate vortices rotating in opposite directions are generated behind a bluff body immersed in a flow.

#### 2. VORTEX STREET

The vortices detach from the edges of the bluff body and form a Kármán vortex street in the water stream. The distance between the single vortices is constant.

#### 3. SENSOR

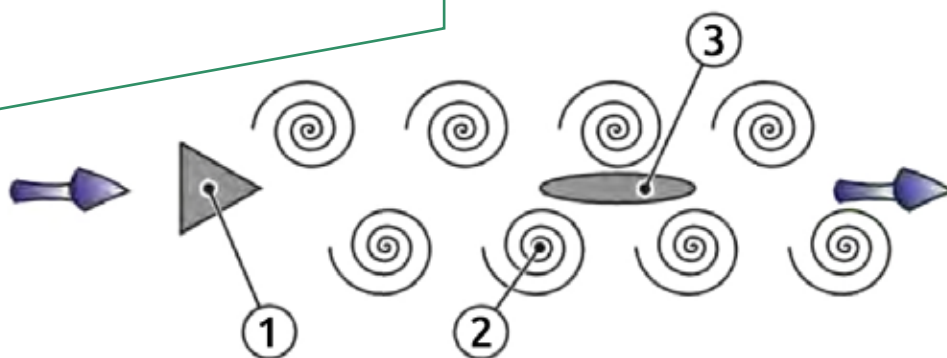
The frequency of the vortices flowing past a sensor depends on the flow rate and is proportional to the flow.

#### 4. FREQUENCY SIGNAL

The sensor detects these vortices which are then converted to an electrical frequency signal. The recorded frequency is equivalent to the volume of water passing through the measurement tube at that specific time.

#### *Some of the advantages of this measuring principle*

- Minimal flow obstruction  
low pressure drop
- High long-term stability / no zero drift



## SMART 30 H *dosatore / water meter*

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno**

SMART 30 invia automaticamente la giusta quantità d'acqua all'impastatrice, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più uno spreco di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

*Dove sono i 60 minuti?* Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Miscelatore con controllo manuale della temperatura (optional)**

Oltre al valore della temperatura visibile dal display è possibile anche impostare manualmente quella desiderata, semplicemente regolando la valvola miscelatrice esterna opzionale.

### **Facile da usare**

La tastiera di programmazione integrata consente un'interazione intuitiva ed immediata con il dispositivo.

### **Specifiche tecniche**

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

### **Earn one working hour every day**

The water meter automatically delivers the right amount of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

*Where are 60 minutes?* More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Manual control of temperature (optional)**

The mixing valve and the integrated thermometer allow you to set the desired temperature manually.

### **Easy to use**

The intuitive control panel on the front allows an immediate interaction with the device.

### **Technical specs**

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)



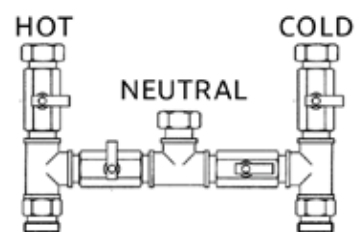




| MODELLO<br>MODEL  | DOSAGGIO MAX<br>MAX DOSING<br>(lt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | TEMPERATURA MAX<br>MAX TEMPERATURE<br>(°C) | PORTATA ACQUA<br>WATER DISPENSING<br>(lt/min) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|-------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| <b>SMART 30 H</b> | 999,9                              | 100/240V-1-50/60Hz  | 65°                                        | 20 - 30                                       | 20x10x26h                        | 4                      |



**Valvola miscelatrice manuale**  
*Manual mixing valve*



**Kit idraulico attacco a 3 vie**  
*3-ways hydraulic kit*



## **EASY 30** *dosatore / water meter*

## **EASY 30 MIX** *dosatore miscelatore / water mixing meter*

### **Controllo manuale della temperatura** (solo EASY 30 MIX)

La valvola miscelatrice e il termometro integrato consentono di impostare manualmente la temperatura desiderata.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno**

Il contalitri invia automaticamente la giusta quantità d'acqua all'impastatrice, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più uno spreco di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

*Dove sono i 60 minuti?* Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Ridotta manutenzione**

Il contalitri richiede una manutenzione contenuta grazie ad accorgimenti come il filtro antisabbia che protegge la macchina da eventuali impurità dell'acqua.

### **Facile da usare**

La tastiera di programmazione integrata consente un'interazione intuitiva ed immediata con il dispositivo.

### **Specifiche tecniche**

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

### **Manual control of temperature** (EASY 30 MIX only)

The mixing valve and the integrated thermometer allow you to set the desired temperature manually.

### **Earn one working hour every day**

The water meter automatically delivers the right amount of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday that you can dedicate to your work and passion.

*Where are 60 minutes?* More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Low maintenance**

The water meter requires limited maintenance thanks to prevention systems and devices such as the sand filter as protection from water impurities.

### **Easy to use**

The intuitive control panel on the front allows an immediate interaction with the device.

### **Technical specs**

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)



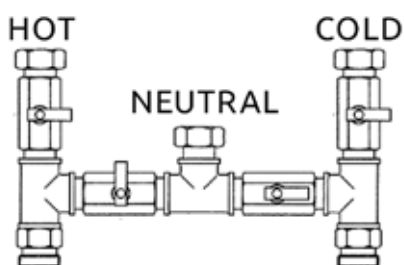


EASY 30



EASY 30 MIX

| MODELLO<br>MODEL   | DOSAGGIO MAX<br>MAX DOSING<br>(lt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | TEMPERATURA MAX<br>MAX TEMPERATURE<br>(°C) | PORTATA ACQUA<br>WATER DISPENSING<br>(lt/min) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|--------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| <b>EASY 30</b>     | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 65°                                        | 20 - 30                                       | 26x10x20h                        | 3                      |
| <b>EASY 30 MIX</b> | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 65°                                        | 20 - 30                                       | 26x10x20h                        | 3,9                    |



**Kit idraulico attacco a 3 vie**  
*3-ways hydraulic kit*



## GT 30 *dosatore / water meter*

## GT 30 MIX C *dosatore miscelatore / water mixing meter*

## PRO 30 MIX/PRO 50 MIX *dosatore miscelatore automatico / automatic water mixing meter*

### **Controllo automatico della temperatura (serie PRO)**

Grazie al sistema ad elettrovalvole a impulsi che corregge automaticamente le oscillazioni di temperatura, il contaltri della serie PRO può erogare l'acqua all'impastatrice ad una temperatura impostata tramite il pannello touch screen. Possiede già di standard 3 ingressi per l'acqua ed è dotato dello scarico a perdere.

### **Controllo manuale della temperatura (serie GT)**

La valvola miscelatrice e la sonda temperatura integrata consentono di impostare manualmente la temperatura desiderata.

### **Consigliato per gli impasti molto morbidi**

La funzione con scarico ad impulsi permette di distribuire acqua a piccole dosi negli impasti che necessitano di una consistenza morbida.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno**

Il contaltri invia automaticamente l'acqua all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

### **Resistente all'uso intensivo**

Il contaltri ha una struttura resistente all'utilizzo intensivo grazie ad accorgimenti come la struttura interamente in acciaio inossidabile e la valvola miscelatrice con cursore in ceramica anticalcare (serie GT) e il sistema ad elettrovalvole a impulsi (serie PRO).

### **Facile da usare**

La praticità del contaltri è garantita da un pannello touch screen integrato che consente la gestione automatizzata della temperatura dell'acqua, l'impostazione di ricette personalizzate e la previsione dei costi.

### **Optional**

- touch screen 7" a colori con porta ethernet per connessione internet tramite controllo remoto da smart phone (Android o Apple) o PC
- due o tre uscite dirette di scarico acqua (invece di una singola).

### **Specifiche tecniche**

- precisione +/- 1%
- pressione 0,5 - 5 bar
- tubo di scarico retinato (3 metri) con curva inox per aggancio impastatrice inclusi

### **Temperature automatic control (series PRO)**

The impulses solenoid valves system adjusts temperature fluctuations, so series PRO water mixing meter can dispense water to the dough mixer at the temperature selected on touch screen panel. It has three water inlets already integrated (hot, cold and network water) and it is also equipped with loss water drain where the water that has not yet reached the set temperature goes.

### **Manual control of temperature (series GT)**

The mixing valve and and to the incorporated temperature probe allow you to set the desired temperature manually.

### **Recommended for softer doughs**

The water-mixing-meter has a shots delivery function, that discharges small amounts of water to the doughs that require a soft consistency.

### **Earn one working hour every day**

The water meter automatically delivers the right amount and the right temperature of water to the mixer, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

### **Intense usage resistant**

The water-meter has a hard-wearing structure thanks to improvements like the stainless steel chassis and limescale ceramic cursor in the mixing valve (series GT) and the impulses solenoid valves system (series PRO).

### **Easy to use**

The water-meter easiness is guaranteed by the integrated touchscreen panel that allows water temperature automatic management, customized recipes setting and the costs forecast.

### **Optional**

- touch screen color display 7" with ethernet port for internet connection for remote control via PC or smart phone (Android o Apple)
- two or three direct outlets of water discharge instead of a single one)

### **Technical specs**

- precision +/- 1%
- pressure 0,5 - 5 bar
- discharge cable with 'U' part in stainless steel included (3mt)





GT 30



GT 30 MIX C



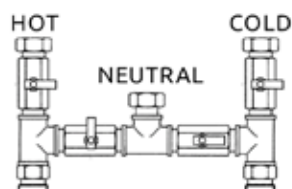
Versione REM  
con display remoto

| MODELLO<br>MODEL | DOSAGGIO MAX<br>MAX DOSING<br>(lt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | TEMPERATURA MAX<br>MAX TEMPERATURE | PORTATA ACQUA<br>WATER DISPENSING<br>(lt/min) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| GT 30            | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 20 - 30                                       | 40x9x24h                         | 5                      |
| GT 30-REM        | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 20 - 30                                       | 40x17x24h                        | 5                      |
| GT 30 MIX C      | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 20 - 30                                       | 40x9x24h                         | 5                      |
| GT 30 MIX C-REM  | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 20 - 30                                       | 40x17x24h                        | 6                      |



PRO 30 MIX

| MODELLO<br>MODEL | DOSAGGIO MAX<br>MAX DOSING<br>(lt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | TEMPERATURA MAX<br>MAX TEMPERATURE | PORTATA ACQUA<br>WATER DISPENSING<br>(LT/MIN) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| PRO 30 MIX       | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 20 - 30                                       | 44x17x34h                        | 12                     |
| PRO 50 MIX       | 999,9                              | 230V -1-50/60Hz     | 80°                                | 40 - 50                                       | 57x20x46h                        | 25                     |



**Kit idraulico attacco a 3 vie**  
(già integrato nella serie PRO)  
3-ways hydraulic kit  
(already integrated in PRO series)

**Uscite aggiuntive di scarico acqua**  
(serie GT e modello PRO30MIX)

Additional water outlets  
(GT series and PRO30MIX model)

**Due uscite** Two outlets

**Tre uscite** Three outlets

**Uscite aggiuntive di scarico acqua**  
(modello PRO50MIX)

Additional water outlets  
(PRO50MIX model)

**Due uscite** Two outlets

**Tre uscite** Three outlets



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
(già incluso nel modello PRO50MIX)

Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for remote control  
(already included in the PRO50MIX model)



**Linea Acqua**

*Water chilling Line*



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)



**REFRIGERATORI D'ACQUA AD ACCUMULO EASY LINE**  
*EASY LINE ACCUMULATION WATER CHILLERS*

**REFRIGERATORI D'ACQUA IN CONTINUO**  
*WATER CHILLERS IN CONTINUOUS*

**REFRIGERATORI D'ACQUA AD ACCUMULO PENSILI**  
*WALL-MOUNTED ACCUMULATION WATER CHILLERS*

**REFRIGERATORI D'ACQUA AD ACCUMULO VERTICALI**  
*FLOOR-STANDING ACCUMULATION WATER CHILLERS*



# REFRIGERATORI DI ACQUA AD ACCUMULO EASY LINE

## EASY LINE ACCUMULATION WATER CHILLERS

### **Funzionale e conveniente**

I refrigeratori ad accumulo Easy Line sono il risultato di un'accurata ricerca e sviluppo di componenti tecniche volte ad offrire una macchina prestazionale a un prezzo contenuto. Il mobile interamente in acciaio plastificato ospita un impianto frigorifero dotato di evaporatore ad alta resa in acciaio inossidabile, in grado di ottenere acqua refrigerata sino a +1°C.

### **Elimina l'ingombro a terra (solo PR 100/E)**

Il refrigeratore d'acqua pensile non occupa la superficie calpestabile del tuo laboratorio, grazie al fissaggio a muro con le staffe di supporto in dotazione. Possono essere posizionati direttamente sopra alle impastatrici ottimizzando l'attività di laboratorio.

### **Riscaldamento dell'acqua a zona neutra (optional kit riscaldamento)**

Grazie al kit riscaldamento disponibile su richiesta, il refrigeratore è in grado di riscaldare o raffreddare automaticamente l'acqua in base alla temperatura impostata, fino a +35°C.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno (optional dosakit)**

Il dosakit è un contalitri con scarico ad impulsi e controllo touch screen con possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico. Equipaggiando questi refrigeratori dell'optional pompa autoclave con portata di 30 litri al minuto e dell'optional contalitri, l'acqua refrigerata può essere convogliata direttamente all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità senza doverla prelevare manualmente dal rubinetto di uscita a caduta, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

**Dove sono i 60 minuti?** Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente al refrigeratore d'acqua di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +45°C.

Tensione diversa su richiesta

### **Practical and convenient**

Easy Line accumulation water chillers are the result of accurate research and specific technical elements development that allow us to offer this low price highly performing line. The chassis in plastic steel contains a cooling system equipped by highly efficient evaporator in stainless steel able to lower water temperature down to +1°C.

### **More space on the floor (PR 100/E only)**

This wall-mounted water chiller doesn't clutter walkable surface of your workshop, thanks to wall fixing by support brackets included. It can be placed directly above the mixer, optimizing its operation.

### **Neutral zone water warming (optional warming kit)**

Thanks to the warming kit available on request, the water chiller can warm up or cool down water automatically based on set temperature, up to +35°C.

### **Earn one working hour every day (optional dosakit)**

Dosakit is a water meter with impulsing discharge and touch screen control with possibility of remote control thanks to magnetic fixing. Refrigerated water can be sent directly to the dough mixer at the right temperature and in the right quantity providing these water chillers with autoclave pump with flow of 30 liters per minute (optional) and water meter (optional). These additions reduce production times and eliminate any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

**Where are 60 minutes?** More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the water chiller to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +45°C.

Special voltage on request





**Modello pensile**  
*Wall-mounted model*  
 PR 100/E - PR 100 R/E

| MODELLO<br>MODEL    | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | POTENZA<br>POWER<br>(hp/watt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>PR 100 / E</b>   | 100                                                           | 80                           | 113x50x52h                       | 0,75 - 1000                   | 230V -1-50Hz        | 75                     |
| <b>PR 100 R / E</b> | 200<br>(50lt/15min)                                           | 80                           | 113x50x52h                       | 1,5 - 1700                    | 230V -1-50Hz        | 95                     |



**Modelli verticali**  
*Floor-standing models*

R 100/E



R 200/E

| MODELLO<br>MODEL | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | POTENZA<br>POWER<br>(hp/watt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>R 100 / E</b> | 100                                                           | 80                           | 67x50x92h                        | 0,75 - 1000                   | 230V -1-50Hz        | 75                     |
| <b>R 200 / E</b> | 200                                                           | 170                          | 86x71x100h                       | 1,5 - 1700                    | 230V -1-50Hz        | 125                    |



**Pompa autoclave**  
*Automatic pump*



**Pompa autoclave + contaltri  
 'dosakit' con touch screen**  
*Automatic pump + 'dosakit'  
 water meter with touch screen*



**Kit riscaldamento**  
*Warming kit*



**Predisposizione 4.0 (solo con dosakit):  
 Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0 (only with dosakit):  
 Touchscreen 7" for remote control*



# REFRIGERATORI DI ACQUA IN CONTINUO

## WATER CHILLERS IN CONTINUOUS

### **Acqua refrigerata senza batteri per un'igiene assoluta**

Il refrigeratore d'acqua in continuo impedisce la proliferazione di batteri grazie ad una serpentina in acciaio inossidabile che fa circolare l'acqua senza alcun contatto con l'aria. Il doppio circuito raffreddamento/evaporatore assicura l'igiene dell'acqua anche in caso di rotture dell'impianto frigorifero.

### **Riscaldamento dell'acqua a zona neutra (optional kit riscaldamento)**

Grazie al kit riscaldamento disponibile su richiesta, il refrigeratore è in grado di riscaldare o raffreddare automaticamente l'acqua in base alla temperatura impostata, fino a +35°C.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno (optional dosakit)**

Il dosakit è un contalitri con scarico ad impulsi e controllo touch screen con possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico.

Equipaggiando questi refrigeratori dell'optional contalitri, l'acqua refrigerata può essere convogliata direttamente all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

**Dove sono i 60 minuti?** Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente al refrigeratore d'acqua di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +45°C.

### **Facile da installare e da mantenere**

La messa in opera e le operazioni di primo collaudo sono agevolate dal riempimento automatico della vasca. Inoltre, la manutenzione del refrigeratore è aiutata dal movimento costante dell'acqua con la pompa ad immersione e dalla mancanza di pompe ausiliarie per lo scarico dell'acqua grazie alla pressione dell'impianto idraulico preesistente.

Tensione diversa su richiesta

### **Refrigerated water without bacteria for an absolute hygiene**

The continuous water chiller prevents the proliferation of bacteria thanks to stainless steel coil, that makes water circulate without any contact with air. The double circuit cooling/evaporator ensures water hygiene also in case of breakdown of the cooling system.

### **Neutral zone water warming (optional warming kit)**

Thanks to the warming kit available on request, the water chiller can warm up or cool down water automatically based on set temperature, up to +35°C.

### **Earn one working hour every day (optional dosakit)**

Dosakit is a water meter with impulsing discharge and touch screen control with possibility of remote control thanks to magnetic fixing. Refrigerated water can be delivered directly to the dough mixer at the right temperature and in the right quantity providing these water chillers with water meter (optional). These additions reduce production times and eliminate any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

**Where are 60 minutes?** More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the water chiller to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +45°C.

### **Easy to install and to maintain**

Installation and initial testing operations are simplified by the automatic filling of the tank. Furthermore, the maintenance of the water chiller is helped by the constant motion of the water due to the immersion pump and by the absence of extra pumps for water discharge, thanks to the pressure of the hydraulic system.

*Special voltage on request*





**Modelli pensili**  
*Wall-mounted models*  
 C - R60  
 C - R160

| MODELLO<br>MODEL | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | PORTATA<br>FLOW<br>(lt) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | POTENZA<br>POWER<br>(hp/watt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>C - R60</b>   | 60                                                            | 15 - 20                 | 113x50x55h                       | 0,75 - 1000                   | 230V-1-50Hz         | 65                     |
| <b>C - R160</b>  | 160                                                           | 15 - 20                 | 113x50x55h                       | 1,5 - 1700                    | 230V-1-50Hz         | 90                     |

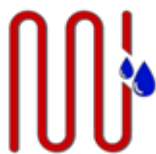


**Modelli verticali**  
*Floor-standing models*  
 C - R200  
 C - R300

| MODELLO<br>MODEL | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | PORTATA<br>FLOW<br>(lt) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | POTENZA<br>POWER<br>(hp/watt) | TENSIONE<br>VOLTAGE | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|
| <b>C - R200</b>  | 200                                                           | 25 - 30                 | 92x70x87h                        | 2,0 - 2100                    | 400V-3-50Hz         | 120                    |
| <b>C - R300</b>  | 300                                                           | 25 - 30                 | 92x70x87h                        | 3,0 - 3000                    | 400V-3-50Hz         | 150                    |



**Contalitri 'dosakit'  
 con touch screen**  
*'Dosakit' water meter  
 with touch screen*



**Kit riscaldamento  
 (C-R60, C-R160, C-R200)**  
*Warming kit  
 (C-R60, C-R160, C-R200)*

**Kit riscaldamento (C-R300)**  
*Warming kit (C-R300)*



**Contalitri 'dosakit' con  
 kit riscaldamento**  
*'Dosakit' water meter with  
 warming kit*



**Predisposizione 4.0  
 (solo con dosakit):  
 Touchscreen 7"  
 per controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0  
 (only with dosakit):  
 Touchscreen 7"  
 for remote control*





# REFRIGERATORI DI ACQUA AD ACCUMULO PENSILI

## WALL-MOUNTED ACCUMULATION WATER CHILLERS

### **Elimina l'ingombro a terra**

Il refrigeratore d'acqua pensile non occupa la superficie calpestabile del tuo laboratorio, grazie al fissaggio a muro con le staffe di supporto in dotazione. Possono essere posizionati direttamente sopra alle impastatrici ottimizzando l'attività di laboratorio.

### **Gestione simultanea di più impasti**

La versione rapida del refrigeratore d'acqua pensile permette di gestire al meglio più impasti contemporaneamente, erogando fino a 4 volte la capienza della propria vasca con prelievi ogni 15 minuti. Mentre la versione standard offre un'erogazione oraria pari alla capienza della vasca.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno**

Il dosakit è un contalitri con scarico ad impulsi e controllo touch screen con possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico.

La dotazione di serie del dosatore contalitri elettronico e della pompa autoclave consente di convogliare l'acqua refrigerata direttamente all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

*Dove sono i 60 minuti?* Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Riscaldamento dell'acqua a zona neutra (optional kit riscaldamento)**

Grazie al kit riscaldamento disponibile su richiesta, il refrigeratore è in grado di riscaldare o raffreddare automaticamente l'acqua in base alla temperatura impostata, fino a +35°C.

### **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente al refrigeratore d'acqua di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +45°C.

### **Elevata affidabilità**

Il refrigeratore è stato dotato di particolari componenti tecniche per garantire un elevato standard di affidabilità, come il protettore termico del compressore in caso di surriscaldamento ed il controllo del livello dell'acqua con sistema a doppio galleggiante e a doppia elettrovalvola anti-allagamento.

### **More space on the floor**

This hanging water chiller doesn't clutter walkable surface of your workshop, thanks to wall fixing by support brackets included. It can be placed directly above the mixer, optimizing its operation.

### **Simultaneous management of multiple doughs**

The rapid version of the storage water chillers can manage more doughs at the same time, providing up to 4 times the tank capacity with delivery every 15 minutes, while the standard version offers an hour production that equals the tank capacity.

### **Earn one working hour every day**

Dosakit is a water meter with impulsing discharge and touch screen control with possibility of remote control thanks to magnetic fixing.

Standard equipment like electronic water meter and autoclave pump allow the machine to deliver refrigerated water directly to the dough mixer at the right temperature and in the right quantity, reducing production times and eliminating any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

*Where are 60 minutes?* More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Neutral zone water warming (optional warming kit)**

Thanks to the warming kit available on request, the water chiller can warm up or cool down water automatically based on set temperature, up to +35°C.

### **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the water chiller to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +45°C.

### **Highly reliable**

The water chiller is equipped with specific technical components that guarantee high reliability standards, such as the thermic shield for the compressor as protection from overheating and the water level checkup with double float system and anti-flooding double solenoid valve.

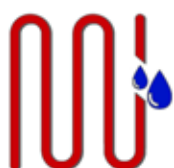






**Unità esterna (OUT)**  
solo su modelli 100 lt  
*External unit (OUT)*  
only on models 100 lt

| MODELLO<br>MODEL   | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(lt) | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | PORTATA<br>FLOW<br>(lt/min) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|--------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>PR50 PLCC</b>   | 50                            | 50                                                            | 15                          | 110x48x50h                       | 230V -1-50Hz        | 800                     | 70                     |
| <b>PRR50 PLCC</b>  | 50                            | 200<br>(50 lt / 15 min)                                       | 15                          | 110x48x50h                       | 230V -1-50Hz        | 1700                    | 90                     |
| <b>PR100 PLCC</b>  | 100                           | 100                                                           | 30                          | IN 118x48x50h<br>OUT 80x50x60h   | 230V -1-50Hz        | 1500                    | IN 45<br>OUT 45        |
| <b>PRR100 PLCC</b> | 100                           | 400<br>(100 lt / 15 min)                                      | 30                          | IN 118x48x50h<br>OUT 80x50x60h   | 400V -3-50Hz        | 3000                    | IN 45<br>OUT 45        |



**Kit riscaldamento**  
*Warming kit*

**Kit riscaldamento (mod. PRR100 PLCC)**  
*Warming kit (mod. PRR100 PLCC)*



**Tensione diversa su richiesta**  
*Special voltage on request*

**Predisposizione 4.0 (solo con dosakit):**  
**Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0 (only with dosakit):*  
*Touchscreen 7" for remote control*



# REFRIGERATORI DI ACQUA AD ACCUMULO VERTICALI

## FLOOR-STANDING ACCUMULATION WATER CHILLERS

### **Gestione simultanea di più impasti**

La versione rapida del refrigeratore d'acqua ad accumulo permette di gestire al meglio più impasti contemporaneamente, erogando fino a 4 volte la capienza della propria vasca con prelievi ogni 15 minuti. Sono disponibili anche la versione semi-rapida con erogazione doppia a prelievi di 30 minuti e standard con produzione oraria pari alla capienza della vasca.

### **Guadagna un'ora di lavoro al giorno (optional dosakit)**

Il dosakit è un contalitri con scarico ad impulsi e controllo touch screen con possibilità di comando remoto ad aggancio magnetico.

Equipaggiando questi refrigeratori dell'optional pompa autoclave con portata di 30 litri al minuto e dell'optional contalitri, l'acqua refrigerata può essere convogliata direttamente all'impastatrice con la giusta temperatura e la giusta quantità senza doverla prelevare manualmente dal rubinetto di uscita a caduta, riducendo i tempi di produzione ed annullando ogni possibilità di errore. Il dosaggio dell'acqua non sarà più una perdita di tempo e ti permetterà di guadagnare circa un'ora di lavoro al giorno da dedicare in miglior modo alla tua passione.

*Dove sono i 60 minuti?* Nell'arco della giornata vengono realizzati più di 10 impasti e per ciascuno si perdono dai 5 ai 7 minuti per il controllo manuale dell'acqua.

### **Riscaldamento dell'acqua a zona neutra (optional kit riscaldamento)**

Grazie al kit riscaldamento disponibile su richiesta, il refrigeratore è in grado di riscaldare o raffreddare automaticamente l'acqua in base alla temperatura impostata, fino a +35°C.

### **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente al refrigeratore d'acqua di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +45°C.

### **Elevata affidabilità**

Il refrigeratore è stato dotato di particolari componenti tecniche per garantire un elevato standard di affidabilità, come il protettore termico del compressore in caso di surriscaldamento ed il controllo del livello dell'acqua con sistema a doppio galleggiante e a doppia elettrovalvola anti-allagamento.

Tensione diversa su richiesta

### **Simultaneous management of multiple doughs**

The rapid version of the storage water chillers can manage more doughs at the same time, providing up to 4 times the tank capacity with delivery every 15 minutes. We also manufacture the semi-rapid version that doubles water supply delivering every 30 minutes, and the standard version with hour production that equals the tank capacity.

### **Earn one working hour every day (optional dosakit)**

Dosakit is a water meter with impulsing discharge and touch screen control with possibility of remote control thanks to magnetic fixing.

Refrigerated water can be delivered directly to the dough mixer at the right temperature and in the right quantity providing these water chillers with autoclave pump with flow of 30 liters per minute (optional) and water meter (optional). These additions reduce production times and eliminate any possibility of mistake. Water dosing will no longer be a waste of time and it will allow you to save about an hour of work everyday day that you can dedicate to your work and passion.

*Where are 60 minutes?* More than 10 doughs are made during the day and for each you lose 5-7 minutes for manual dosage of water.

### **Neutral zone water warming (optional warming kit)**

Thanks to the warming kit available on request, the water chiller can warm up or cool down water automatically based on set temperature, up to +35°C.

### **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the water chiller to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +45°C.

### **Highly reliable**

The water chiller is equipped with specific technical components that guarantee high reliability standards, such as the thermic shield for the compressor as protection from overheating and the water level checkup with double float system and anti-flooding double solenoid valve.

*Special voltage on request*





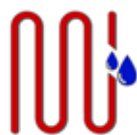
| MODELLO<br>MODEL | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(lt) | PRODUZIONE<br>ORARIA MAX<br>MAX COOLING<br>CAPACITY<br>(lt/h) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>R50</b>       | 50                            | 50                                                            | 45x54x87h                        | 230V -1-50Hz        | 800                     | 80                     |
| <b>RR50</b>      | 50                            | 200<br>(50 lt / 15 min)                                       | 45x54x87h                        | 230V -1-50Hz        | 1700                    | 80                     |
| <b>R100</b>      | 100                           | 100                                                           | 84x60x92h                        | 230V -1-50Hz        | 1000                    | 90                     |
| <b>R100R</b>     | 100                           | 200<br>(100 lt / 30 min)                                      | 84x60x92h                        | 230V -1-50Hz        | 1700                    | 120                    |
| <b>RR100</b>     | 100                           | 400<br>(100 lt / 15 min)                                      | 84x60x92h                        | 400V -3-50Hz        | 3000                    | 120                    |
| <b>R200</b>      | 200                           | 200                                                           | 84x60x110h                       | 230V -1-50Hz        | 1700                    | 100                    |
| <b>R200R</b>     | 200                           | 400<br>(200 lt / 30 min)                                      | 84x60x110h                       | 400V -3-50Hz        | 3000                    | 130                    |
| <b>R300</b>      | 300                           | 300                                                           | 120x60x110h                      | 400V -3-50Hz        | 3000                    | 170                    |
| <b>R500</b>      | 500                           | 500                                                           | 170x80x125h                      | 400V -3-50Hz        | 6000                    | 300                    |
| <b>R800</b>      | 800                           | 800                                                           | 188x87x139h                      | 400V -3-50Hz        | 8600                    | 400                    |
| <b>R1000</b>     | 1000                          | 1000                                                          | 175x100x190h                     | 400V -3-50Hz        | 11200                   | 500                    |



**Pompa autoclave**  
*Automatic pump*



**Pompa autoclave + contaltri  
'dosakit' con touch screen**  
*Automatic pump + 'dosakit'  
water meter with touch screen*



**Kit riscaldamento**  
*Warming kit*

**Kit riscaldamento  
(RR100, R200R, R300)**  
*Warming kit  
(RR100, R200R, R300)*

**Kit riscaldamento(R500, R800, R1000) su richiesta**  
*Warming kit (R500, R800, R1000) on request*



**Predisposizione 4.0 (solo con dosakit):  
Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0 (only with dosakit):  
Touchscreen 7" for remote control*



# Linea Fermalievita



## Retarder proofing Line



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)

## **CELLE DI FERMALIEVITAZIONE STANDARD E NORDIKO**

*STANDARD AND NORDIKO RETARDER PROOFERS*

## **MINI CELLA DI FERMALIEVITAZIONE**

*MINI RETARDER PROOFERS*

## **ARMADI DI FERMALIEVITAZIONE**

*RETARDER PROOFING CABINETS*

## **TAVOLI DI FERMALIEVITAZIONE**

*RETARDER PROOFING BENCHES*

## **IMPIANTI DI FERMALIEVITAZIONE MONOBLOCCO**

*MONOBLOC RETARDER PROOFING SYSTEMS*



# CELLE DI FERMALIEVITAZIONE STANDARD E NORDIKO

## **Consigliato per produzioni in grandi volumi di impasti conditi - STANDARD**

La cella di fermalievitazione Standard è adatta per produzioni industriali di impasti con condimento ricchi di grassi o zuccheri che trattengono maggiormente l'acqua al proprio interno.

## **Consigliato per produzioni industriali - NORDIKO**

La cella di fermalievitazione Nordiko è adatta per produzioni industriali di tutti i tipi di impasto, in grado di preservarne fragranze e sapori grazie a lievitazioni più lunghe, anche a basse temperature.

## **Riduce i costi del personale e aumenta la produttività**

Con la cella di fermalievitazione si sposta la produzione in qualsiasi momento della giornata programmando l'orario desiderato per la cottura dei prodotti, così da ridurre i costi del personale e aumentarne la produttività durante gli orari diurni feriali.

## **Risultati costanti senza effetto 'pelle'**

Per assicurare agli impasti un risultato costante, la cella vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, i valori di umidità e di temperatura sono costantemente controllati per eliminare l'effetto "pelle" dovuto alla ventilazione e per ridurre il consumo energetico.

## **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti della cella. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. A questi vantaggi contribuisce anche il pavimento climatizzato di serie che si riscalda alla stessa temperatura dell'ambiente controllato da una sonda che ne misura il punto di rugiada, evitando così l'effetto condensa. Scongiorando la formazione di condensa sul pavimento si beneficia inoltre di un importante risparmio energetico spiegato da un funzionamento non continuo del generatore di vapore.

## **Recommended for large volumes production of seasoned doughs - STANDARD**

Standard retarder proofing room is ideal for industrial production of seasoned doughs rich in fat or sugar that retain more water inside.

## **Recommended for industrial productions - NORDIKO**

Nordiko retarder proofing room is ideal for industrial production of all kind of dough. It preserves fragrance and flavor thanks to longer proofing time, at low temperatures too.

## **Less staff costs and more productivity**

Retarder proofing room moves production to any moment of the day scheduling desired cooking time, so staff costs are lowered and staff productivity during daytime in weekdays is increased.

## **Constant results without 'peel off' effect**

The proofer is equipped with a stainless steel product sensor (patented) that ensures constant result in dough proofing. It is able to act directly on temperature variation into the heart of the product and it allows uniform air distribution in the whole proofer. Humidity and temperature values are constantly under control thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system. This prevents 'peel off' effect caused by ventilation and reduces electricity consumption.

## **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. Air-conditioned flooring, standard in this machine, also takes part in these advantages too. This floor warms up at the same temperature of the room and it is controlled by a sensor measuring the dew point and preventing air condensation. Preventing condensation on the floor also means important energy saving, thanks to not continuous functioning of the steam generator.





# STANDARD AND NORDIKO RETARDER PROOFERS

## **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente alla cella di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +45°C. Per un minor inquinamento acustico è possibile dotare la cella di gruppo frigorifero super silenzioso con rumorosità massima 45 dB (optional).

## **Controlla la cella ovunque sei, a qualunque ora (incluso nella serie NORDIKO, optional nella serie STANDARD)**

La cella di fermalievitazione può essere controllata da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional). Permette di controllare la cella dovunque e consente ai tecnici SITEP di intervenire tempestivamente su eventuali anomalie di funzionamento. Dal touch screen integrato in dotazione e dall'app opzionale è possibile visionare il processo di fermalievitazione in corso, impostare i valori di umidità e memorizzare programmi personalizzati per una flessibilità e un'autonomia senza compromessi.

## **Specifiche tecniche**

- temperatura di esercizio: da -9 °C a +45 °C
- struttura componibile composta da pannelli in poliuretano espanso ad alta densità, rivestiti in alluminio plastificato anticorrosione (optional: in acciaio inox)
- pavimento climatizzato in resina fenolica antiscivolo ad uso alimentare con portata 5000kg/m2 ad elevata resistenza anche per carrelli con ruote in ferro

*Su richiesta le celle possono essere fornite su misura e con tensione diversa*

## **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the retarder proofer to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +45°C. It is possible to reduce environmental noise, equipping the machine with super silent refrigeration unit with max noise level of 45 dB (optional).

## **Keep the proofer under control wherever and whenever (included in the NORDIKO series, optional in the STANDARD series)**

Nordiko retarder proofers can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional). This application allows you to control the proofer everywhere but also our technical team to get promptly into action. From the integrated touchscreen (included) and the smartphone application (optional) you supervise the retarder proofing process in execution, set humidity values and memorize custom programs, giving you uncompromised flexibility and autonomy.

## **Technical specs**

- working temperature: from -9 °C to +45 °C
- modular structure composed by high-density polyurethane foam panels, coated in anti-oxide plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- air-conditioned floor in anti-slip food-safe phenolic resin, max flow 5000 kg/m2, also highly resistant to trolleys with iron wheels

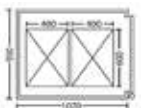
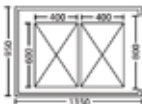
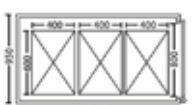
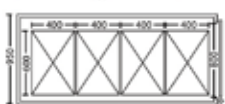
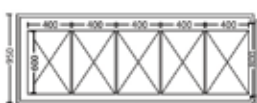
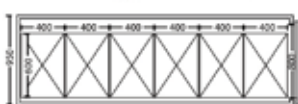
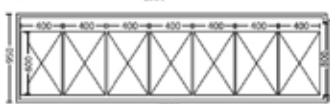
*On request the proofers can be provided with custom dimensions and special voltage*





# SERIE "95"

## "95" SERIES

| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM)                          | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                  |                                                                                     | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>1K</b>        |    | 2                                         | 1     | 230V 1-50Hz         | 2,5                      | 77x197                                             |
| <b>95x135</b>    |    | 2                                         | 1     | 230V -1-50Hz        | 2,5                      | 77x200                                             |
| <b>95x175</b>    |    | 3                                         | 1     | 400V -3-50Hz        | 5                        | 77x200                                             |
| <b>95x215</b>    |    | 4                                         | 2     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x255</b>    |   | 5                                         | 2     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x295</b>    |  | 6                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x335</b>    |  | 7                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 77x200                                             |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*



**Porta a doppio battente**  
con luce netta  
*Double leafed door*  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7"** per  
controllo da remoto  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7"* for  
remote control

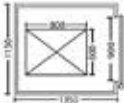
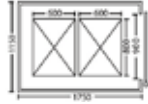
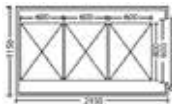
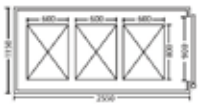
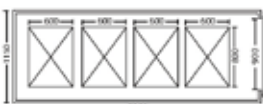


**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
max noise 45 dB



# SERIE "115"

## "115" SERIES

| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM)                          | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                  |                                                                                     | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| 115x135          |    | 2                                         | 1     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |
| 115x175          |    | 5                                         | 2     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |
| 115x215          |    | 6                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |
| 115x255          |    | 7                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |
| 115x295          |  | 8                                         | 4     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |
| 115x335          |  | 9                                         | 4     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 90x200                                             |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*



**Porta a doppio battente**  
con luce netta  
*Double leafed door*  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*

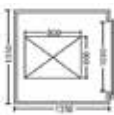
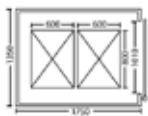
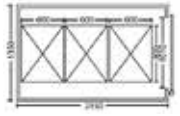
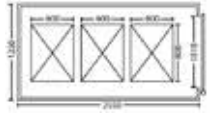
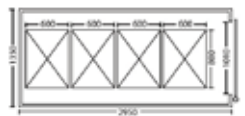
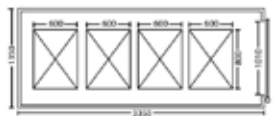


**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
*max noise 45 dB*



# SERIE "135"

## "135" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>135x135</b><br>   | 123x113x210h<br>135x135x255h                               | 3                                         | 1     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>135x175</b><br>   | 123x153x210h<br>135x175x255h                               | 4                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>135x215</b><br>   | 123x193x210h<br>135x215x255h                               | 6                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>135x255</b><br>   | 123x233x210h<br>135x255x255h                               | 7                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>135x295</b><br> | 123x273x210h<br>135x295x 255h                              | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>135x335</b><br> | 123x313x210h<br>135x335x255h                               | 9                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*



**Porta a doppio battente**  
con luce netta  
*Double leafed door*  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*

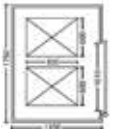
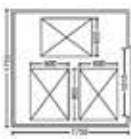
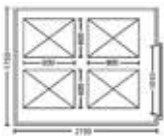
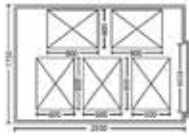
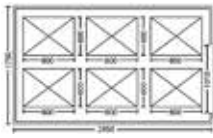
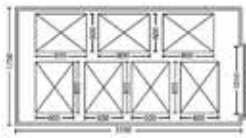


**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
*max noise 45 dB*



# SERIE "175"

## "175" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>175x135</b><br>   | 163x113x210h<br>175x135x255h                               | 5                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x175</b><br>   | 163x153x210h<br>175x175x255h                               | 6                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x215</b><br>   | 163x193x210h<br>175x215x255h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x255</b><br>  | 163x233x210h<br>175x255x255h                               | 7                                         | 5     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>175x295</b><br> | 163x273x210h<br>175x295x255h                               | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>175x335</b><br> | 163x313x210h<br>175x335x255h                               | 12                                        | 7     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*



**Porta a doppio battente**  
con luce netta  
*Double leafed door*  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*



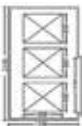
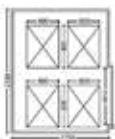
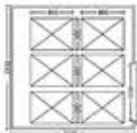
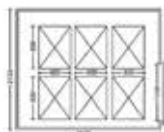
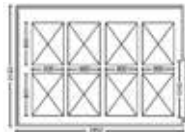
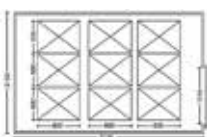
**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
*max noise 45 dB*





# SERIE "215"

## "215" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>215x135</b><br>   | 203x113x210h<br>215x135x255h                               | 6                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>215x175</b><br>   | 203x153x210h<br>215x175x255h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>215x215</b><br>   | 203x193x210h<br>215x215x255h                               | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>215x255</b><br>  | 203x233x210h<br>215x255x 255h                              | 12                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>215x295</b><br> | 203x273x210h<br>215x295x255h                               | 12                                        | 8     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>215x335</b><br> | 203x313x210h<br>215x335x255h                               | 14                                        | 9     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeable on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*



**Porta a doppio battente**  
con luce netta  
*Double leafed door*  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*

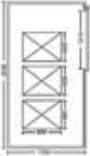
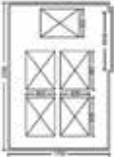
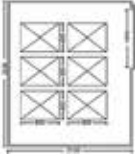
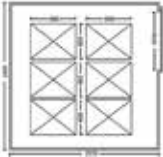
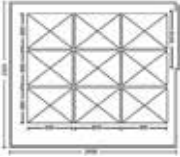
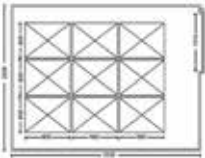


**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
*max noise 45 dB*



SERIE “255”

“255” SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                       | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <div>255x135</div>    | 243x113x210h<br>255x135x255h                               | 6                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 100x200                                            |
| <div>255x175</div>    | 243x153x210h<br>255x175x255h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x215</div>    | 243x193x210h<br>255x215x255h                               | 12                                        | 6     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x255</div>  | 243x233x210h<br>255x255x255h                               | 12                                        | 6     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x295</div>  | 243x273x210h<br>255x295x255h                               | 12                                        | 8     | 400V -3-50Hz        | 13                       | 100x200                                            |
| <div>255x335</div>  | 243x313x210h<br>255x335x255h                               | 18                                        | 9     | 400V -3-50Hz        | 13                       | 100x200                                            |



Porta aggiuntiva

(applicabile su ogni lato)

Additional door

(placeble on each side)

Oblò per porte standard

Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente

con luce netta

Double leafed door

with clear passage

140x200cm

180x200cm



Predisposizione 4.0:

Touchscreen 7” per

controllo da remoto

Predisposition 4.0:

Touchscreen 7” for

remote control



Gruppo frigorifero

“Super Silent”

Rumorosità max 45 dB

Refrigerant group

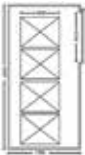
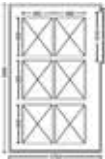
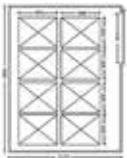
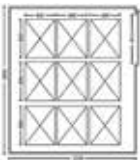
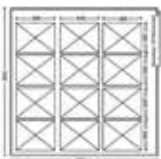
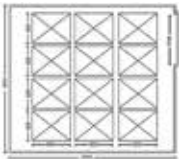
“Super Silent”

max noise 45 dB



# SERIE "295"

## "295" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>295x135</b><br>   | 283x113x210h<br>295x135x255h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>295x175</b><br>   | 283x153x210h<br>295x175x255h                               | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>295x215</b><br>   | 283x193x210h<br>295x215x255h                               | 12                                        | 8     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x 200                                           |
| <b>295x255</b><br> | 283x233x210h<br>295x255x255h                               | 15                                        | 9     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>295x295</b><br> | 283x273x210h<br>295x295x255h                               | 24                                        | 12    | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>295x335</b><br> | 283x313x210h<br>295x335x255h                               | 24                                        | 12    | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Porta aggiuntiva**  
(applicabile su ogni lato)  
*Additional door*  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
*Port-hole for standard doors*

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
*Double leafed door  
with clear passage*  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*



**Gruppo frigorifero**  
**"Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group*  
*"Super Silent"*  
*max noise 45 dB*

**Linea Fermalievitazione**



**Retarder proofing Line**

# MINI CELLA DI FERMALIEVITAZIONE

## MINI RETARDER PROOFERS

### **La cella di cui avevi bisogno**

Ideata con un design compatto, studiata per massimizzare gli spazi disponibili, consentendo di essere posizionata anche sotto il forno.

### **Risultati costanti senza effetto 'pelle'**

Per assicurare agli impasti un risultato costante, l'armadio vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, i valori di umidità e di temperatura sono costantemente controllati per eliminare l'effetto "pelle" dovuto alla ventilazione e ridurre il consumo energetico.

### **Velocizza i tempi di lievitazione**

L'impiego di un generatore di vapore consente di controllare il grado di umidità all'interno di una cella/armadio di lievitazione consentendo di creare le condizioni climatiche ideali per velocizzare e ottimizzare il processo di lievitazione.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti della cella. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare.

### **Specifiche tecniche**

- temperatura di esercizio: da -9 °C a +45 °C
- struttura componibile composta da pannelli in acciaio inox
- porta reversibile autochiudente
- supporti interni per teglie

### **The proofer you needed**

Designed with a compact design to maximise available space, allowing to position it even under the oven.

### **Constant results without 'peel off' effect**

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures production constant results. Values of humidity and temperature are constantly under control thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system. This prevents the 'peel off' effect caused by ventilation and reduces electricity consumption.

### **Speed up proofing times**

Using a steam generator allows to control humidity value inside the proofer/proofer cabinet, creating ideal environment conditions to speed up and optimize the proofing process.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance.

### **Technical specs**

- working temperature: from -9 °C to +45 °C
- modular structure composed of stainless steel panels
- reversible self-closing door
- inside brackets for trays





| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>DIMENSION<br>(cm) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITÀ TEGLIE<br>TRAYS CAPACITY | TENSIONE<br>TENSION | POTENZA<br>VOLTAGE<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------|
| UNILEV           | 93x124x72h                      | 400                          | 8 x (60x80)<br>o<br>16 x (60x40)  | 230V-1-50Hz         | 1000                      | 100                    |



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*



**4x ruote in acciaio**  
*4x steel cartors*

**Gruppo frigorifero**  
**remoto**  
**su richiesta**  
*Remote refrigerant unit*  
*on request*

**Tensione diversa**  
**su richiesta**  
*Special voltage*  
*on request*



# ARMADI DI FERMALIEVITAZIONE

## RETARDER PROOFING CABINETS

### **Consigliato per impasti conditi in pezzature medio-piccole**

L'armadio di fermalievitazione è adatto per pezzature medio-piccole di impasti prevalentemente conditi e prodotti di pasticceria.

### **Riduce i costi del personale e aumenta la produttività**

Con l'armadio di fermalievitazione si sposta la produzione in qualsiasi momento della giornata programmando l'orario desiderato per la cottura dei prodotti, così da ridurre i costi del personale e aumentarne la produttività durante gli orari diurni feriali.

### **Ritarda l'invecchiamento dei prodotti già cotti**

Il software avanzato implementa la funzione "Sempre fresco", consentendo la possibilità di conservare i prodotti già cotti, sino a tre giorni.

### **Risultati costanti senza effetto 'pelle'**

Per assicurare agli impasti un risultato costante, l'armadio vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, i valori di umidità e di temperatura sono costantemente controllati per eliminare l'effetto "pelle" dovuto alla ventilazione e ridurre il consumo energetico.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità. L'armadio si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata.

### **Controlla l'armadio ovunque sei, a qualunque ora (optional)**

L'armadio di fermalievitazione può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per teglie
- supporto con piedini regolabili

### **Recommended for small or medium production of seasoned dough**

Retarder proofer cabinets is ideal for small or medium production of dough typically seasoned or pastry products.

### **Less staff costs and more productivity**

Retarder proofing cabinet moves production to any moment of the day scheduling desired cooking time, so staff costs are lowered and staff productivity during daytime in weekdays is increased.

### **Baked products aging delay**

Our advanced software integrates the "Everfresh" function, allowing to preservation of baked products, up to three days. This program is ideal for flexible production timing and gives you the opportunity to have a stock of ready-to-sell baked products, in case of unexpected demand.

### **Constant results without 'peel off' effect**

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures production constant results. Values of humidity and temperature are constantly under control thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system. This prevents the 'peel off' effect caused by ventilation and reduces electricity consumption.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance.

### **Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)**

Retarder proofer cabinets can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).

### **Technical specs**

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays
- strut with adjustable legs







| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITA'<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|

|                       |            |      |                                   |                               |              |      |     |
|-----------------------|------------|------|-----------------------------------|-------------------------------|--------------|------|-----|
| <b>BABYLEV / 1P</b>   | -9° / +45° | 700  | 20 x (60x40)                      | 56x80x212h<br>o<br>79x70x205h | 230V -1-50Hz | 1400 | 155 |
| <b>BABYLEV / 2P</b>   | -9° / +45° | 1400 | 40 x (60x40)                      | 144x80x212h                   | 230V -1-50Hz | 1800 | 250 |
| <b>BABYLEV / MAXI</b> | -9° / +45° | 840  | 20 x (60x80)<br>o<br>40 x (60x40) | 79x100x205h                   | 230V -1-50Hz | 1800 | 175 |



**Porta a vetro  
(singola anta)**  
*Glass door  
(single side)*



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control*



**4x ruote in acciaio**  
*4x steel cartors*

**Gruppo frigorifero  
remoto**  
**su richiesta**  
*Remote refrigerant unit  
on request*

**Tensione diversa**  
**su richiesta**  
*Special voltage  
on request*



# TAVOLI DI FERMALIEVITAZIONE

## RETARDER PROOFING BENCHES

### **Facile da usare e da installare**

Il ripiano rinforzato permette di appoggiare grandi pesi e di entrare in contatto diretto con le teglie roventi appena uscite dal forno. Inoltre, per una gestione ottimale degli spazi il tavolo è dotato di struttura in acciaio inox autoportante senza fissaggi per essere posizionato anche centralmente, del gruppo remoto (optional) per ridurre ulteriormente l'ingombro a terra e delle ruote in acciaio (optional) per spostarlo a seconda delle esigenze.

### **Consigliato per impasti conditi in pezzature medio-piccole**

Il banco di fermalievitazione è adatto per pezzature medio-piccole di impasti prevalentemente conditi e prodotti di pasticceria.

### **Riduce i costi del personale e aumenta la produttività**

Con il tavolo di fermalievitazione si sposta la produzione in qualsiasi momento della giornata programmando l'orario desiderato per la cottura dei prodotti, così da ridurre i costi del personale e aumentarne la produttività durante gli orari diurni feriali.

### **Ritarda l'invecchiamento dei prodotti già cotti**

Il software avanzato implementa la funzione "Sempre fresco", consentendo la possibilità di conservare i prodotti già cotti, sino a tre giorni.

### **Risultati costanti senza effetto 'pelle'**

Per assicurare agli impasti un risultato costante, il tavolo vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità.

### **Controlla l'armadio ovunque sei, a qualunque ora (optional)**

Il tavolo di fermalievitazione può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti
- supporti interni per teglie
- supporto con piedini regolabili

### **Easy to install and to use**

The reinforced counter top can bear heavy weights and hot trays, as just out of the oven. Furthermore, In order to optimize use of working space, the counter can be placed distant from walls, thanks to self-supporting structure in stainless steel. It can be equipped with a remote unit (optional) reducing the space occupied and with a kit of steel wheels (optional) so it can be freely moved.

### **Recommended for small or medium production of seasoned dough**

Retarder proofer counter is ideal for small or medium production of dough typically seasoned or pastry products.

### **Less staff costs and more productivity**

Retarder proofer counter moves production to any moment of the day scheduling desired cooking time, so staff costs are lowered and staff productivity during daytime in weekdays is increased.

### **Baked products aging delay**

Our advanced software integrates the "Everfresh" function, allowing to preservation of baked products, up to three days.

### **Constant results without 'peel off' effect**

Air circulation is uniform inside the counter and this ensures production constant results.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving.

### **Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)**

Retarder proofer counters can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).

### **Technical specs**

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors
- inside brackets for trays
- strut with adjustable legs





| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITÀ<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>BFL2P</b>     | -9° / +45°                                                    | 340                          | 12 x (60x40)                            | 166x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 700                     | 178                    |
| <b>BFL3P</b>     | -9° / +45°                                                    | 550                          | 18 x (60x40)                            | 224x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 1200                    | 205                    |
| <b>BFL4P</b>     | -9° / +45°                                                    | 760                          | 24 x (60x40)                            | 283x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 230                    |



**Piano di lavoro inox  
con alzatina**  
Stainless steel top  
wall shelf



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control



**Kit ruote in acciaio**  
Steel cartors kit

**Gruppo frigorifero  
remoto**

**su richiesta**  
Remote refrigerant unit  
on request

**Tensione diversa  
su richiesta**  
Special voltage  
on request



# IMPIANTI DI FERMALIEVITAZIONE MONOBLOCCO

## MONOBLOCK RETARDER PROOFING SYSTEMS

### ***Costruisci o trasforma con facilità la tua cella di fermalievitazione***

L'impianto Monoblocco è progettato e sviluppato per portare la tecnologia di fermalievitazione SITEP nella tua cella, riducendo drasticamente costi e tempi di installazione. Il sistema può essere integrato su nuove celle o su celle preesistenti senza richiedere l'intervento di un frigorista grazie a cablaggi ad attacco rapido.

### ***Consigliato per produzioni industriali***

Il sistema Monoblocco è adatto per la realizzazione di celle dedicate a produzioni industriali di tutti i tipi di impasto, in grado di preservarne fragranze e sapori grazie a lievitazioni più lunghe, anche a basse temperature.

### ***Riduce i costi del personale e aumenta la produttività***

Con l'impianto di fermalievitazione Monoblocco si sposta la produzione in qualsiasi momento della giornata programmando l'orario desiderato per la cottura dei prodotti, così da ridurre i costi del personale e aumentarne la produttività durante gli orari diurni feriali.

### ***Risultati costanti senza effetto 'pelle'***

Per assicurare agli impasti un risultato costante, la cella vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto.

### ***Facilità di manutenzione e risparmio energetico***

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti della cella collegata. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. A questi vantaggi contribuisce anche il pavimento climatizzato (optional) che si riscalda alla stessa temperatura dell'ambiente controllato da una sonda che ne misura il punto di rugiada, evitando così l'effetto condensa. Scongiurando la formazione di condensa sul pavimento si beneficia inoltre di un importante risparmio energetico spiegato da un funzionamento non continuo del generatore di vapore.

### ***Controlla l'impianto ovunque sei, a qualunque ora (optional)***

L'impianto di fermalievitazione Monoblocco può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### ***Easily build or convert your retarder proofer room***

Monoblock system is designed and developed to transfer SITEP's retarder proofer technology to your room, drastically reducing installation costs and times. The system can be installed in new or preexistent rooms requiring no specialized assistance from technicians thanks to quick connection cabling.

### ***Recommended for industrial production***

Monoblock system is ideal for realization of rooms dedicated industrial production of all kind of dough. It preserves fragrance and flavor thanks to longer proofing time, at low temperatures too.

### ***Less staff costs and more productivity***

Retarder proofer system moves production to any moment of the day scheduling desired cooking time, so staff costs are lowered and staff productivity during daytime in weekdays is increased.

### ***Constant results without 'peel off' effect***

Air circulation is uniform inside the room and this ensures production constant results.

### ***Easy maintenance and energy saving***

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. Air-conditioned flooring, standard in this machine, also takes part in these advantages too. This floor warms up at the same temperature of the room and it is controlled by a sensor measuring the dew point and preventing air condensation.

Preventing condensation on the floor also means important energy saving, thanks to not continuous functioning of the steam generator.

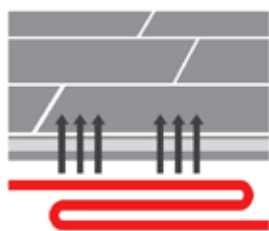
### ***Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)***

Monoblock retarder proofer system can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).





| MODELLO<br>MODEL | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(m <sup>3</sup> ) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(kw) | QUANTITÀ<br>IMPASTO<br>WEIGHT<br>DOUGH<br>(kg) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------|------------------------------------------------|------------------------|
| <b>MBC 100</b>   | 20                                        | 115x135x47h                      | 400V -3-50Hz        | 4,5                      | 100                                            | 72                     |
| <b>MBC 200</b>   | 35                                        | 135x135x47h                      | 400V -3-50Hz        | 6,5                      | 200                                            | 104                    |
| <b>MBC 300</b>   | 40                                        | 175x135x47h                      | 400V -3-50Hz        | 6,5                      | 300                                            | 145                    |



**Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm**  
*Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm*



**Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control*



**Gruppo frigorifero "Super Silent"**  
**Rumorosità max 45 dB**  
*Refrigerant group "Super Silent" max noise 45 dB*

**Gruppo frigorifero remoto**  
**su richiesta**  
*Remote refrigerant unit on request*

**Tensione diversa**  
**su richiesta**  
*Special voltage on request*



# **Linea Lievitazione**



## ***Proofing Line***



***Italian Bakery Solutions***

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)



**FERMENTATORI AUTOMATICI PER LIEVITO NATURALE***AUTOMATIC FERMENTERS FOR NATURAL YEAST***CELLE DI LIEVITAZIONE***PROOFERS***ARMADI DI LIEVITAZIONE***PROOFER CABINETS***GENERATORI DI VAPORE***STEAM GENERATORS*

# FERMENTATORI AUTOMATICI PER LIEVITO NATURALE

## AUTOMATIC FERMENTERS FOR NATURAL YEAST

### ***Il fermentatore che pesa da solo (AFTC)***

AFTC calcola in tempo reale la quantità di lievito naturale all'interno della vasca e aiuta a dosare gli ingredienti in fase di inserimento.

### ***Segue i tuoi fabbisogni produttivi (AFTC)***

Quando la produzione desiderata è dimezzata, il fermentatore offre una configurazione dinamica attraverso la funzione 'mezzo carico'.

### ***Si prende cura del lievito durante il salto festivo (AFTC)***

Il software include una funzione innovativa per conservare il potere di lievitazione nelle pause festive.

### ***Cicli di fermentazione no-stop (AFTC)***

AFTC ha un esclusivo programma automatico a 4 fasi 'Miscelazione - Fermentazione - Intermedio (optional) - Conservazione'. Grazie al coperchio removibile permette di accedere alla vasca senza alcuna barriera semplificando le operazioni di carico e pulizia.

### ***Tecnologia di miscelazione Inverter (AFTC)***

La massa di lievito naturale presenta caratteristiche chimico-fisiche omogenee in virtù della movimentazione automatica in senso orario e anti-orario indotta dal motore inverter a più velocità e dall'elettro-agitatore.

### ***Esalta la genuinità del pane quando esposto al pubblico***

Il fermentatore automatico ha una struttura con pala miscelatrice a vista che mette in luce il processo di produzione del lievito naturale. Inoltre, il telaio di design in acciaio inox (di serie nelle versioni AFTC), rende la macchina ideale da esporre valorizzando al meglio la genuinità del tuo pane.

### ***Migliora la digeribilità dei prodotti***

Il fermentatore automatico consente di ottenere lieviti naturali costantemente rinnovati con dosaggi controllati di acqua e farina la cui azione prolungata dona all'impasto del pane un effetto rilassante più soffice ed esteso, migliorando la digeribilità riducendo drasticamente gli effetti dell'intolleranza al lievito.

### ***Migliora la resistenza del pane a muffe e batteri***

Il monitoraggio del grado di acidità del lievito grazie al pHmetro in dotazione consente un processo di fermentazione rigoroso e lineare. Questo equilibrio controllato renderà l'impasto del pane più resistente a muffe e batteri filanti.

### ***Specifiche tecniche***

- temperatura di esercizio: + 2°C / + 35°C
- tensione: 230V-1-50Hz

### ***The fermenter that scales by itself (AFTC)***

AFTC calculates in real time the quantity of natural yeast into the tank and dosing any ingredient during the insertion.

### ***Follows your production volumes (AFTC)***

When the production desired is halved, the fermenter offers a dynamic configuration driven by 'half-load' function.

### ***Takes care of the yeast during the festive pause (AFTC)***

Software includes an innovative function to conserve the leavening power on festive breaks.

### ***No-stop fermentation cycles (AFTC)***

AFTC has an exclusive 4-steps automatic program 'Mixing - Maturation - Intermediate (optional) - Conservation'. Thanks to removable lid the access at the tank is totally free, to simplify any operation of charging and cleaning.

### ***Inverter mixing technology (AFTC)***

The natural yeast mass presents homogeneous chemical and physical properties thanks to the automatic movement in clockwise and anti-clockwise induced by the multi-speed inverter engine and by the electro-stirrer.

### ***Perfect for public exhibition: show the genuineness of your bread***

Automatic fermenter has a structure with visible mixing paddle that shows the production process of natural yeast. Furthermore, the stainless steel chassis design (standard on AFTC models) makes the machine ideal for exhibition, valorizing the genuineness of your bread.

### ***Improved digestibility of products***

The fermenter allows you to obtain constantly renewed natural yeast with controlled dosage of water and flour. This prolonged action offers a relaxant effect to bread dough, making it softer and outstretched, improving digestibility and drastically reducing yeast intolerance effects.

### ***Improved bread resistance to molds and bacteria***

Thanks to included pH-meter, monitoring of acidity level of yeast allows an accurate and linear process of fermentation. This controlled balance makes bread dough more resistant to molds and bacteria.

### ***Technical specs***

- working temperature: + 2°C / + 35°C
- voltage: 230V-1-50Hz



**AFT 5L****AFT 5+5L**
**AFTC 40L**  
**AFTC 80L**  
**AFTC 120L**

### CAPACITA'/CAPACITY

| MODELLO<br>MODEL  | VASCA<br>TANK<br>(lt) | UTILE<br>USEFUL<br>(lt) | MEZZO<br>CARICO<br>HALF-LOAD<br>(lt) | POTENZA<br>POWER<br>(w) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(w) |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| <b>AFT 5 L</b>    | 5                     | 4                       | -                                    | 450                     | 26x43x65h                       |
| <b>AFT 5+5 L</b>  | 5 + 5                 | 4 + 4                   | -                                    | 950                     | 45x44x65h                       |
| <b>AFTC 40 L</b>  | 50                    | 40                      | 20                                   | 1400                    | 60x70x120h                      |
| <b>AFTC 80 L</b>  | 100                   | 80                      | 40                                   | 1600                    | 70x70x120h                      |
| <b>AFTC 120 L</b> | 150                   | 120                     | 60                                   | 1600                    | 70x70x130h                      |



#### Optional AFT 5L

**Carter esterno in acciaio inox**  
*Stainless steel carter*



#### Optional AFT 5+5L

**Carter esterno in acciaio inox**  
*Stainless steel carter*



**Predisposizione 4.0 (AFTC):  
 Touchscreen 7" per  
 controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0 (AFTC):  
 Touchscreen 7" for  
 remote control*



# CELLE DI LIEVITAZIONE PROOFERS

## **Rapida lievitazione per impasti da forno senza pelle, morbidi e non bagnati**

Il generatore di vapore a iniezione, la distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto della cella e il mantenimento costante dei valori di umidità e di temperatura, permettono agli impasti da forno di lievitare rimanendo morbidi, senza pelle e non bagnati.

## **Facile da usare e da programmare**

La cella è provvista di un termostato/umidostato elettronico integrato con tastiera di programmazione intuitiva per il costante monitoraggio dell'attività di lievitazione del prodotto. Disponibile su richiesta, l'evoluzione con display touch screen permette anche l'impostazione di programmi personalizzati in base alle proprie ricette.

## **Facile da mantenere**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare.

## **Specifiche tecniche**

- struttura componibile composta da pannelli in poliuretano espanso ad alta densità, rivestiti in alluminio plastificato anticorrosione (optional: in acciaio inox)
- optional: pavimento climatizzato in resina fenolica antiscivolo ad uso alimentare con portata 5000kg/m<sup>2</sup> ad elevata resistenza anche per carrelli con ruote in ferro
- temperatura massima impostabile: +45°C
- umidità massima impostabile: 99%

*Su richiesta le celle possono essere fornite su misura e con tensione diversa*

## **Fast proofing for soft, no-wet and no-peel-off baking doughs**

Injection steam generator, uniform air distribution inside the proofer and steadiness of humidity and temperature values, allows to oven doughs to remain soft, no-wet and with no peel-off effect.

## **Easy to use and to program**

The room integrates an electronic thermostat/humidistat with an intuitive programming keyboard for steady monitoring of the product proofing process. Available on request, the next generation touchscreen display also allows to set customized programs based on your recipes.

## **Easy maintenance**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check.

## **Technical specs**

- modular structure made of high-density polyurethane foam, coated in anti-oxide plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- optional: air-conditioned floor in anti-slip food-safe phenolic resin, max flow 5000 kg/m<sup>2</sup>, also highly resistant to trolleys with iron wheels
- max temperature +45°C
- max humidity 99%

*On request the proofers can be provided with custom dimensions and special voltage*



**Linea Lievitazione**

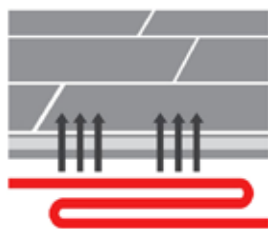


**Proofing Line**

# SERIE "95"

## "95" SERIES

| MODELLO<br>MODEL  | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                   |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>1K</b><br>     | 81x90x200h<br>93x107x232h                                  | 2                                         | 1     | 230V -1-<br>50Hz    | 2,5                      | 77x197                                             |
| <b>95x135</b><br> | 83x113x210h<br>95x135x229h                                 | 2                                         | 1     | 230V -1-<br>50Hz    | 2,5                      | 77x200                                             |
| <b>95x175</b><br> | 83x153x210h<br>95x175x229h                                 | 3                                         | 1     | 400V -3-<br>50Hz    | 5                        | 77x200                                             |
| <b>95x215</b><br> | 83x193x210h<br>95x215x229h                                 | 4                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x255</b><br> | 83x233x210h<br>95x255x229h                                 | 5                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x295</b><br> | 83x273x210h<br>95x295x229h                                 | 6                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 77x200                                             |
| <b>95x335</b><br> | 83x313x210h<br>95x335x229h                                 | 7                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 77x200                                             |



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeable on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
Double leafed door  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Touchscreen 4.3"**

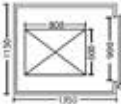
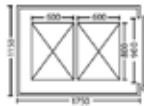
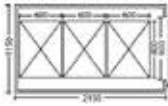
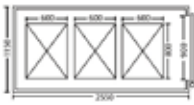
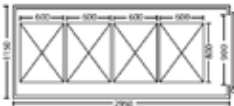


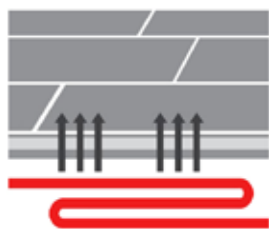
**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control



# SERIE "115"

## "115" SERIES

| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM)                          | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(kW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |        |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|--------|
|                  |                                                                                     | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |        |
| 115x135          |    | 103x113x210h<br>115x135x229h              | 2     | 1                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |
| 115x175          |    | 103x153x210h<br>115x175x229h              | 5     | 2                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |
| 115x215          |    | 103x193x210h<br>115x215x229h              | 6     | 3                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |
| 115x255          |    | 103x233x210h<br>115x255x229h              | 7     | 3                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |
| 115x295          |  | 103x273x210h<br>115x295x 229h             | 8     | 4                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |
| 115x335          |  | 103x313x210h<br>115x335x229h              | 9     | 4                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 90x200 |



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
Double leafed door  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Touchscreen 4.3"**



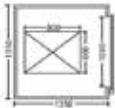
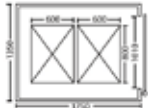
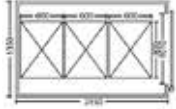
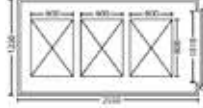
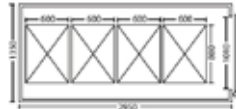
**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control

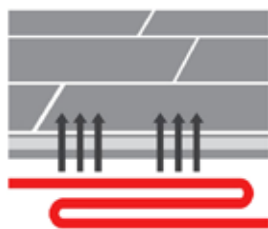




# SERIE "135"

## "135" SERIES

| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM)                          | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |         |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|---------|
|                  |                                                                                     | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |         |
| 135x135          |    | 123x113x210h<br>135x135x229h              | 3     | 1                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |
| 135x175          |    | 123x153x210h<br>135x175x229h              | 4     | 2                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |
| 135x215          |    | 123x193x210h<br>135x215x229h              | 6     | 3                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |
| 135x255          |    | 123x233x210h<br>135x255x229h              | 7     | 3                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |
| 135x295          |  | 123x273x210h<br>135x295x 229h             | 8     | 4                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |
| 135x335          |  | 123x313x210h<br>135x335x229h              | 9     | 4                   | 400V -3-<br>50Hz         | 7                                                  | 100x200 |



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
Double leafed door  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Touchscreen 4.3"**

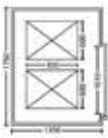
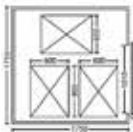
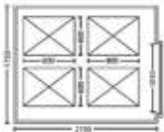
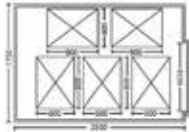
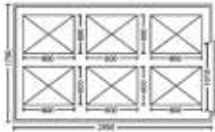
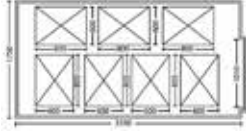


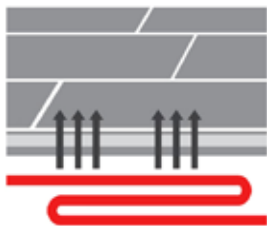
**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control



# SERIE "175"

## "175" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>175x135</b><br>   | 163x113x210h<br>175x135x229h                               | 5                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x175</b><br>   | 163x153x210h<br>175x175x229h                               | 6                                         | 3     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x215</b><br>   | 163x193x210h<br>175x215x229h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>175x255</b><br>  | 163x233x210h<br>175x255x229h                               | 7                                         | 5     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>175x295</b><br> | 163x273x210h<br>175x295x229h                               | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>175x335</b><br> | 163x313x210h<br>175x335x229h                               | 12                                        | 7     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Pavimento riscaldato in resina fenolica ad uso alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic resin for food use, thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva (applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeable on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente con luce netta**  
Double leafed door with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Touchscreen 4.3"**

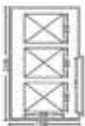
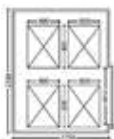
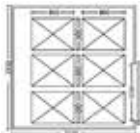
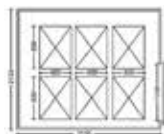
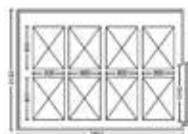
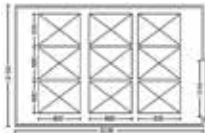


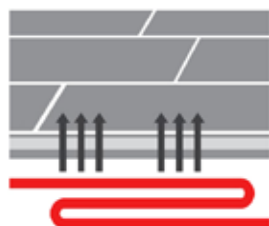
**Predisposizione 4.0: Touchscreen 7" per controllo da remoto**  
Predisposition 4.0: Touchscreen 7" for remote control



# SERIE "215"

## "215" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                      | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>215x135</b><br>   | 203x113x210h<br>215x135x229h                               | 6                                         | 2     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>215x175</b><br>   | 203x153x210h<br>215x175x229h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>215x215</b><br>   | 203x193x210h<br>215x215x229h                               | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>215x255</b><br>  | 203x233x210h<br>215x255x 229h                              | 12                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>215x295</b><br> | 203x273x210h<br>215x295x229h                               | 12                                        | 8     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>215x335</b><br> | 203x313x210h<br>215x335x229h                               | 14                                        | 9     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeble on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
Double leafed door  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**

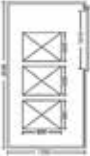
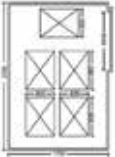
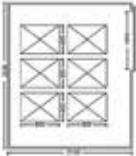
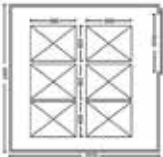
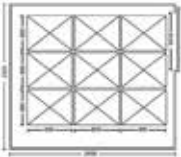
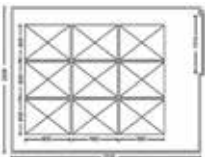


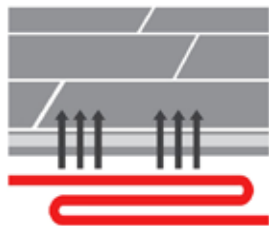
**Touchscreen 4.3"**



SERIE "255"

"255" SERIES

| MODELLO<br>MODEL                                                                                       | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                            | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <div>255x135</div>    | 243x113x210h<br>255x135x229h                               | 6                                         | 3     | 400V -3-50Hz        | 7                        | 100x200                                            |
| <div>255x175</div>    | 243x153x210h<br>255x175x229h                               | 8                                         | 4     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x215</div>    | 243x193x210h<br>255x215x229h                               | 12                                        | 6     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x255</div>  | 243x233x210h<br>255x255x229h                               | 12                                        | 6     | 400V -3-50Hz        | 10                       | 100x200                                            |
| <div>255x295</div>  | 243x273x210h<br>255x295x229h                               | 12                                        | 8     | 400V -3-50Hz        | 13                       | 100x200                                            |
| <div>255x335</div>  | 243x313x210h<br>255x335x229h                               | 18                                        | 9     | 400V -3-50Hz        | 13                       | 100x200                                            |



Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm  
vedi tabella / view table



Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)  
Additional door  
(placeble on each side)

Oblò per porte standard  
Port-hole for standard doors

Porta a doppio battente  
con luce netta  
Double leafed door  
with clear passage  
140x200cm  
180x200cm



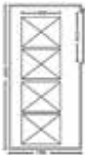
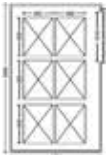
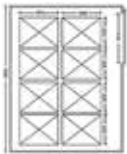
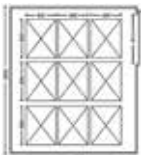
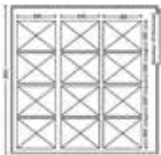
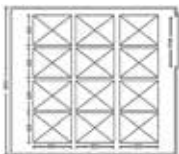
Touchscreen 4.3"

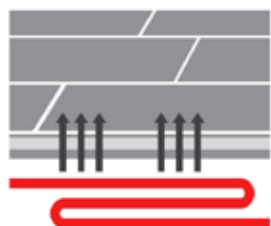


Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control

# SERIE "295"

## "295" SERIES

| MODELLO<br>MODEL | DIMENSIONI<br>INTERNE/ESTERNE<br>DIMENSIONS IN/OUT<br>(CM)                                                          | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY |       | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(KW) | LUCE<br>NETTA<br>PORTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(CM) |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                  |                                                                                                                     | 60X40                                     | 60X80 |                     |                          |                                                    |
| <b>295x135</b>   | <br>283x113x210h<br>295x135x229h   | 8                                         | 4     | 400V -3-<br>50Hz    | 7                        | 100x200                                            |
| <b>295x175</b>   | <br>283x153x210h<br>295x175x240h   | 10                                        | 6     | 400V -3-<br>50Hz    | 10                       | 100x200                                            |
| <b>295x215</b>   | <br>283x193x210h<br>295x215x229h   | 12                                        | 8     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x 200                                           |
| <b>295x255</b>   | <br>283x233x210h<br>295x255x229h | 15                                        | 9     | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>295x295</b>   | <br>283x273x210h<br>295x295x229h | 24                                        | 12    | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |
| <b>295x335</b>   | <br>283x313x210h<br>295x335x229h | 24                                        | 12    | 400V -3-<br>50Hz    | 13                       | 100x200                                            |



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm

**vedi tabella / view table**



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeable on each side)

**Oblò per porte standard**  
Port-hole for standard doors

**Porta a doppio battente  
con luce netta**  
Double leafed door  
with clear passage  
**140x200cm**  
**180x200cm**



**Touchscreen 4.3"**



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control



# ARMADI DI LIEVITAZIONE

## PROOFER CABINETS

### **Consigliato per impasti da forno in pezzature medio-piccole**

L'armadio di lievitazione è adatto per la produzione di pezzature medio-piccole di impasti da forno, particolarmente indicato per panifici artigianali.

### **Rapida lievitazione per impasti da forno senza pelle, morbidi e non bagnati**

Il generatore di vapore a iniezione, la distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto dell'armadio e il mantenimento costante dei valori di umidità e di temperatura, permettono agli impasti da forno di lievitare rimanendo morbidi, senza pelle e non bagnati.

### **Facile da usare e da programmare**

L'armadio è provvisto di un termostato/umidostato elettronico integrato con tastiera di programmazione intuitiva per il costante monitoraggio dell'attività di lievitazione del prodotto. Disponibile su richiesta, l'evoluzione con display touch screen permette anche l'impostazione di programmi personalizzati in base alle proprie ricette.

### **Facile da manutenere**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare.

### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per teglie
- supporto con piedini regolabili
- temperatura massima di esercizio +45°C
- umidità massima impostabile: 99%

### **Recommended for small or medium production of baked dough**

Proofer cabinet is ideal for small or medium production of baked doughs, suitable for artisan bakeries.

### **Fast proofing for soft, no-wet and no-peel-off baking doughs**

Injection steam generator, uniform air distribution inside the cabinet and steadiness of humidity and temperature values, allows to oven doughs to remain soft, no-wet and with no peel-off effect.

### **Easy to use and to program**

The cabinet integrates an electronic thermostat/humidistat with an intuitive programming keyboard for steady monitoring of the product proofing process. Available on request, the next generation touchscreen display also allows to set customized programs based on your recipes.

### **Easy maintenance**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check.

### **Technical specs**

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays
- strut with adjustable legs
- max working temperature +45°C
- max humidity 99%







| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPIENZA<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| ALL 1P           | max +45°                                                      | 700                           | 20 x (60x40)                            | 72x80x205h                       | 230V -1-50Hz        | 1400                    | 130                    |
| ALL 2P           | max +45°                                                      | 1400                          | 40 x (60x40)                            | 144x80x212h                      | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 250                    |
| ALL1P / MAXI     | max +45°                                                      | 840                           | 20 x (60x80)<br>o<br>40 x (60x40)       | 79x100x205h                      | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 175                    |



Porta a vetro  
(singola anta)  
Glass door  
(single side)



4x ruote in acciaio  
4x steel cartors



Touchscreen 4.3"



Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control

Tensione diversa  
su richiesta  
Special voltage  
on request



# GENERATORI DI VAPORE

## STEAM GENERATORS

### **Velocizza i tempi di lievitazione**

L'impiego di un generatore di vapore consente di controllare il grado di umidità all'interno di una cella/armadio di lievitazione consentendo di creare le condizioni climatiche ideali per velocizzare e ottimizzare il processo di lievitazione.

### **Consigliato per prodotti morbidi e non bagnati**

Il generatore di vapore è particolarmente indicato per ottenere dalla fase di lievitazione un risultato morbido e non bagnato.

### **Facile da mantenere**

Il sistema di rilascio ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti della cella e velocizzando il processo di lievitazione. Inoltre, il particolare tipo di controllo dell'acqua riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare.

### **Resistente all'uso intensivo**

L'utilizzo dell'acciaio inossidabile nelle parti strutturali interne, come il boiler e le resistenze, offre una migliore prestazione contro il potere corrosivo del vapore dovuto alla sua esposizione prolungata. A protezione dell'unità dalle importanti temperature di esercizio il telaio è stato realizzato in policarbonato ignifugo ad alta resistenza.

### **Pratico da installare**

Le ridotte misure di ingombro e la fuoriuscita di vapore per pressione ne permettono una comoda installazione all'esterno della cella, senza ausilio di aspiratori o altri elementi di canalizzazione. Inoltre, il generatore può essere installato a parete, nel caso in cui lo spazio sopra la cella non ha l'altezza necessaria.

### **Speed up proofing times**

Using a steam generator allows to control humidity value inside the proofer/proofer cabinet, creating ideal environment conditions to speed up and optimize the proofing process.

### **Recommended for soft and no-wet products**

Steam generator is specifically indicated for soft and no-wet results.

### **Easy maintenance**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check.

### **Intense usage resistant**

The use of stainless steel for inside structural parts, such as boiler and resistances, offers better performance against effects of prolonged exposition to steam corrosive power.

### **Easy to install**

Limited overall dimensions and under pressure steam outlet allow it to be easily installed outside the proofer, without the need for aspirator or any other ducting elements. Also, steam generator can be installed on the wall, in case the space above the room does not have the necessary height.





UMS1



UMG3

| MODELLO<br>MODEL | PRODUZIONE<br>ORARIA<br>PRODUCTION<br>PER HOUR<br>(lt/h) | PRESSIONE<br>ACQUA<br>PRESSURE<br>INLET WATER<br>(min-max<br>bar) | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
|------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|

|       |     |       |           |              |      |     |
|-------|-----|-------|-----------|--------------|------|-----|
| UMS 1 | 0,8 | 1 - 5 | 27x9x22h  | 230V -1-50Hz | 650  | 4,2 |
| UMG 3 | 3,5 | 1 - 5 | 44x21x35h | 400V -3-50Hz | 3000 | 7,8 |





**Linea Pasticceria**

**Pastry making Line**



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)

## ARMADI SEMPREFRESCO

*EVERFRESH CABINETS*

## TAVOLI SEMPREFRESCO

*EVERFRESH BENCHES*



# ARMADI SEMPREFRESCO

## EVERFRESH CABINETS

### **Conserva i prodotti già cotti sino a tre giorni**

L'armadio Semprefresco è indicato per la conservazione di prodotti di pasticceria già cotti, sino a tre giorni. È consigliato per avere un orario flessibile di produzione e per avere sempre disponibilità di una scorta pronta alla vendita, in grado di soddisfare richieste improvvise.

### **Prodotti conservati e sempre freschi**

L'armadio vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per un prodotto conservato e sempre fresco. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, i valori di umidità e di temperatura sono costantemente controllati.

### **Elimina l'effetto opaco**

Il sistema di ventilazione ad impulsi interviene automaticamente all'apertura della porta, asciugando immediatamente la condensa sul prodotto per scongiurare l'effetto opaco su cioccolato, glassa o frutta.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità. L'armadio si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico.

### **Controlla l'armadio ovunque sei, a qualunque ora (optional)**

L'armadio Semprefresco può essere utilizzato anche in funzione "fermalievitazione" o "lievitazione", e controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional). Dal touch screen integrato in dotazione e dall'app opzionale è possibile visionare il processo in corso, impostare i valori di umidità e memorizzare programmi personalizzati per una flessibilità e un'autonomia senza compromessi.

### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per teglie

### **Preserve baked products up to 3 days**

Everfresh cabinet is ideal to preserve baked products up to three days. It is ideal for flexible production timing and gives you the opportunity to have a stock of ready-to-sell baked products, in case of unexpected demand.

### **Preserved and 'everfresh' products**

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures production constant results. Values of humidity and temperature are constantly under control thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system. This prevents the 'peel off' effect caused by ventilation and reduces electricity consumption.

### **No more opaque effect**

Impulse ventilation system automatically turns on when the door opens. This action immediately dries condensation on the product avoiding risk of opaque effect on chocolate, icing or fruit.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge.

### **Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)**

Everfresh cabinet can be also used in 'retarder proofer' or 'proofer' mode and remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional). From the integrated touchscreen (included) and the smartphone application (optional) you supervise the process in execution, set humidity values and memorize custom programs, giving you uncompromised flexibility and autonomy.

### **Technical specs**

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays







| MODELLO<br>MODEL           | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITA'<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>SEMPREFRESCO / 1P</b>   | -9° / +45°                                                    | 700                           | 20 x (60x40)                             | 56x80x212h<br>o<br>79x70x205h    | 230V -1-50Hz        | 1400                    | 155                    |
| <b>SEMPREFRESCO / 2P</b>   | -9° / +45°                                                    | 1400                          | 40 x (60x40)                             | 144x80x212h                      | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 250                    |
| <b>SEMPREFRESCO / MAXI</b> | -9° / +45°                                                    | 840                           | 20 x (60x80)<br>o<br>40 x (60x40)        | 79x100x205h                      | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 175                    |



**Porta a vetro  
(singola anta)**  
*Glass door  
(single side)*



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control*



**4x ruote in acciaio**  
*4x steel cartors*

**Gruppo frigorifero  
remoto**  
**su richiesta**  
*Remote refrigerant unit  
on request*

**Tensione diversa**  
**su richiesta**  
*Special voltage  
on request*



# TAVOLI SEMPREFRESCO

## EVERFRESH BENCHES

### **Facile da usare e da installare**

Per una gestione ottimale degli spazi, il tavolo è dotato di struttura in acciaio inox autoportante senza fissaggi per essere posizionato anche centralmente, di unità frigorifera remota (optional) per ridurre ulteriormente l'ingombro a terra e delle ruote in acciaio (optional) per spostarlo a seconda delle esigenze. Inoltre, il ripiano rinforzato permette di appoggiare grandi pesi.

### **Conserva i prodotti già cotti sino a tre giorni**

Il tavolo Semprefresco è indicato per la conservazione di prodotti di pasticceria già cotti, sino a tre giorni. È consigliato per avere un orario flessibile di produzione e per avere sempre disponibilità di una scorta pronta alla vendita, in grado di soddisfare richieste improvvise.

### **Prodotti conservati e sempre freschi**

Il banco vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare un prodotto conservato e sempre fresco. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, i valori di umidità e di temperatura sono costantemente controllati.

### **Elimina l'effetto opaco**

Il sistema di ventilazione ad impulsi interviene automaticamente all'apertura della porta, asciugando immediatamente la condensa sul prodotto per scongiurare l'effetto opaco su cioccolato, glassa o frutta.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità.

Il banco si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito.

### **Controlla il banco ovunque sei, a qualunque ora (optional)**

Il tavolo Semprefresco può essere utilizzato anche in funzione "fermalievitazione" o "lievitazione", e controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### **Specifiche tecniche**

- porte reversibili autochiudenti
- supporti interni per teglie

### **Easy to install and to use**

The reinforced counter top can bear heavy weights. Furthermore, in order to optimize use of working space, the counter can be placed distant from walls, thanks to self-supporting structure in stainless steel. It can be equipped with a remote cooling unit (optional) reducing the space occupied and with a kit of steel wheels (optional) so it can be freely moved.

### **Preserve baked products up to 3 days**

Everfresh counter is ideal to preserve baked pastry products up to three days. It is suitable for flexible production timing and gives you the opportunity to have a stock of ready-to-sell baked products, in case of unexpected demand.

### **Preserved and 'everfresh' products**

Air circulation is uniform inside the counter and this ensures well preserved and 'everfresh' products. Thanks to the regulation of the air flux through the ventilated refrigeration system with electrical impulses and the system of canalization in stainless steel, the values of humidity and temperature are constantly checked.

### **No more opaque effect**

Impulse ventilation system automatically turns on when the door opens. This action immediately dries condensation on the product avoiding risk of opaque effect on chocolate, icing or fruit.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving.

The counter automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge.

### **Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)**

Everfresh counter can be also used in 'retarder proofer' or 'proofer' mode and remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).

### **Technical specs**

- reversible self-closing doors
- inside brackets for trays





| MODELLO<br>MODEL       | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITÀ<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>BSEMPREFRESCO2P</b> | -9° / +45°                                                    | 340                          | 12 x (60x40)                            | 166x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 700                     | 178                    |
| <b>BSEMPREFRESCO3P</b> | -9° / +45°                                                    | 550                          | 18 x (60x40)                            | 224x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 1200                    | 205                    |
| <b>BSEMPREFRESCO4P</b> | -9° / +45°                                                    | 760                          | 24 x (60x40)                            | 283x80x85h                       | 230V -1-50Hz        | 1800                    | 230                    |



**Piano di lavoro inox  
con alzatina**  
*Stainless steel top  
wall shelf*



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control*



**Kit ruote in acciaio**  
*Steel cartors kit*

**Gruppo frigorifero  
remoto**

**su richiesta**  
*Remote refrigerant unit  
on request*

**Tensione diversa  
su richiesta**  
*Special voltage  
on request*



# Linea Biga

## Pre-fermenting Line



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)

**CELLE CLIMATIZZATE PER BIGA***CLIMATE-CONTROLLED ROOMS***ARMADI CLIMATIZZATI PER BIGA***CLIMATE-CONTROLLED CABINETS***TAVOLI CLIMATIZZATI PER BIGA***CLIMATE-CONTROLLED BENCHES*

# CELLE CLIMATIZZATE PER BIGA

## CLIMATE-CONTROLLED ROOMS

### ***Elimina il problema della stagionalità per grandi volumi***

La cella conserva la biga e gli impasti crudi di pane senza doversi più preoccupare dei rischi legati alla stagionalità. Inoltre, permette di non rinunciare all'unico giorno di riposo, spostando la produzione al giorno prima e impostando da pannello la fase di maturazione della biga, che verrà gestita in totale autonomia fino al vostro rientro.

### ***Pasta da riporto per impasti sempre ottimale***

La cella climatizzata vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la maturazione della biga al variare delle condizioni climatiche ambientali. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, la cella assicura in automatico temperatura ed umidità interne costanti indipendentemente dal variare di quelle esterne.

### ***Facilità di manutenzione e risparmio energetico***

Il generatore di vapore ad iniezione (optional) immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. A questi vantaggi contribuisce anche il pavimento climatizzato (optional) che si riscalda durante le fasi di risveglio e di maturazione.

Scongiorando la formazione di condensa sul pavimento si beneficia soprattutto di un importante risparmio energetico spiegato da un funzionamento non continuo del generatore di vapore.

### ***Controlla la cella ovunque sei, a qualunque ora (optional)***

La cella di climatizzazione può essere controllata da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### ***Specifiche tecniche***

- struttura componibile composta da pannelli in poliuretano espanso ad alta densità, rivestiti in alluminio plastificato anticorrosione
- temperatura di esercizio: +1°C / +45°C
- optional: pavimento climatizzato in resina fenolica antiscivolo ad uso alimentare con portata 5000kg/m<sup>2</sup> ad elevata resistenza anche per carrelli con ruote in ferro – fornito di serie sul modello CL/B MATIC

*Tensione diversa su richiesta*

### ***No more large volumes seasonality problem***

The room preserves the biga and other raw bread doughs without need to worry about risks tied to seasonality. Furthermore, it allows not to give up the only day free-from-work, shifting manufacturing to the day before and setting the biga maturation phase on the panel. This phase will be managed in total autonomy until your return.

### ***Always excellent pre-fermented dough***

Air circulation is uniform inside the room and this ensures well matured biga even with seasonal climate changing. Values of humidity and temperature are constant regardless of external conditions thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system.

### ***Easy maintenance and energy saving***

The injection steam generator (optional) blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. Air-conditioned flooring (optional), also takes part in these advantages too warming up during awakening and maturation phases. Preventing condensation on the floor also means an important energy saving, due to not continuous functioning of the steam generator.

### ***Keep the room under control wherever and whenever (optional)***

The room can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).

### ***Technical specs***

- modular structure made of high-density polyurethane foam panels, coated with anti-corrosion plasticized aluminum
- working temperature: +1°C / +45°C
- optional: air-conditioned floor in anti-slip phenolic resin for food use, max flow 5000 kg/m<sup>2</sup>, high resistance also for carts with iron wheels (standard on CL/B MATIC model)

*Special voltage on request*





## CL/B MATIC



MODELLO  
MODEL

DIMENSIONI  
INTERNE/ESTERNE  
DIMENSIONS IN/OUT  
(cm)

LUCE NETTA  
PORTA  
CLEAR PASSAGE  
(cm)

CAPACITA'  
CELLA/MARNE  
CAPACITY  
ROOM/MARL

POTENZA  
POWER  
(w)

TENSIONE  
VOLTAGE

### CL/B MATIC



81x90x200h  
93x107x232h

77x197

200 kg  
n. 8 x 70 lt

1.800

230V-1-  
50Hz

### CL/B2A



123x153x210h  
135x175x229h

70x190

400 kg  
n. 16 x 70 lt

2.500

400V-3-  
50Hz

### CL/B2B



163x153x210h  
175x175x229h

70x190

600 kg  
n. 24 x 70 lt

3.500

400V-3-  
50Hz

### CL/B3B



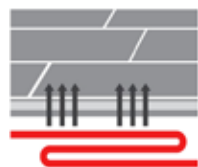
203x153x210h  
215x175x229h

70x190

800 kg  
n. 32 x 70 lt

6.500

400V-3-  
50Hz



**Pavimento riscaldato in  
resina fenolica ad uso  
alimentare, sp 15mm**  
Heated floor in phenolic  
resin for food use,  
thickness 15mm



**Marna in plastica  
cm 60x40x32h (70 litri)**  
Plastic marl  
cm 60x40x32h (70 liters)



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control



**Generatore di vapore  
con controllo di umidità**  
Steam generator with  
humidity control



# ARMADI CLIMATIZZATI PER BIGA

## CLIMATE-CONTROLLED CABINETS

### ***Elimina il problema della stagionalità per pezzature medio-piccole***

L'armadio conserva la biga e gli impasti crudi di pane senza doversi più preoccupare dei rischi legati alla stagionalità. Inoltre, permette di non rinunciare all'unico giorno di riposo, spostando la produzione al giorno prima e impostando da pannello la fase di maturazione della biga, che verrà gestita in totale autonomia fino al vostro rientro.

### ***Pasta da riporto per impasti sempre ottimale***

L'armadio climatizzato vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la maturazione della biga al variare delle condizioni climatiche ambientali. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, l'armadio assicura in automatico temperatura ed umidità interne costanti indipendentemente dal variare di quelle esterne.

### ***Facilità di manutenzione e risparmio energetico***

Il generatore di vapore ad iniezione (optional) immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità. L'armadio si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito.

### ***Controlla l'armadio ovunque sei, a qualunque ora (optional)***

L'armadio climatizzato può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional). Dal touch screen integrato in dotazione e dall'app opzionale è possibile visionare il processo in corso, impostare i valori di umidità e memorizzare programmi personalizzati per una flessibilità e un'autonomia senza compromessi.

### ***Specifiche tecniche***

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporti interni per le teglie
- supporto con piedini regolabili

### ***No more small-medium volumes seasonality problem***

The cabinet preserves the biga and other raw bread doughs without need to worry about risks tied to seasonality. Furthermore, it allows not to give up the only day free-from-work, shifting manufacturing to the day before and setting the biga maturation phase on the panel. This phase will be managed in total autonomy until your return.

### ***Always excellent pre-fermented dough***

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures well matured biga even with seasonal climate changing. Values of humidity and temperature are constant regardless of external conditions thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system.

### ***Easy maintenance and energy saving***

The injection steam generator (optional) blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge.

### ***Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)***

The cabinet can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional). This application allows you to control the room everywhere but also our technical team to get promptly into action.

From the integrated touchscreen (included) and the smartphone application (optional) you supervise the process in execution, set humidity values and memorize custom programs, giving you uncompromised flexibility and autonomy.

### ***Technical specs***

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets for trays





| MODELLO<br>MODEL  | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(kg) | CAPIENZA<br>MARNE<br>MARL<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>MB120</b>      | 5° / +45°                                                     | 120                           | 4 x 52 lt                             | 56x80x212h<br>o<br>79x70x205h    | 230V -1-50Hz        | 800                     | 155                    |
| <b>MB240</b>      | 5° / +45°                                                     | 240                           | 8 x 52 lt                             | 144x80x212h                      | 230V -1-50Hz        | 1200                    | 250                    |
| <b>MB240 MAXI</b> | 5° / +45°                                                     | 240                           | 8 x 52 lt                             | 79x100x205h                      | 230V -1-50Hz        | 1200                    | 175                    |



**Marna in plastica**  
**cm 60x40x27h (52 litri)**  
*Plastic marl*  
*cm 60x40x27h (52 liters)*



**Carrello per marne**  
**impilabili 60x40cm**  
*Trolley for stackable*  
*marls 60x40cm*



**Porta a vetro**  
**(singola anta)**  
*Glass door*  
*(single side)*



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*



**4x ruote in acciaio inox**  
*4x stainless steel cartors*



**Generatore di vapore**  
**con controllo di umidità**  
*Steam generator with*  
*humidity control*

**Gruppo frigorifero remoto su richiesta**  
*Remote refrigerant unit on request*

**Tensione diversa su richiesta**  
*Special voltage on request*



# TAVOLI CLIMATIZZATI PER BIGA

## CLIMATE-CONTROLLED BENCHES

### **Facile da usare e da installare**

Per una gestione ottimale degli spazi, il tavolo è dotato di struttura in acciaio inox autoportante senza fissaggi per essere posizionato anche centralmente, di unità condensante remota (optional) per ridurre ulteriormente l'ingombro a terra e delle ruote in acciaio (optional) per spostarlo a seconda delle esigenze. Inoltre, il ripiano rinforzato permette di appoggiare grandi pesi.

### **Elimina il problema della stagionalità**

Il banco conserva la biga e gli impasti crudi di pane senza doversi più preoccupare dei rischi legati alla stagionalità. Inoltre, permette di non rinunciare all'unico giorno di riposo, spostando la produzione al giorno prima e impostando da pannello la fase di maturazione della biga, che verrà gestita in totale autonomia fino al vostro rientro.

### **Pasta da riporto per impasti sempre ottimale**

Il tavolo climatizzato vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la maturazione della biga al variare delle condizioni climatiche ambientali. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria attraverso il sistema di refrigerazione ventilato ad impulsi elettrici ed il sistema di canalizzazione in acciaio inossidabile, il banco assicura in automatico temperatura ed umidità interne costanti indipendentemente dal variare di quelle esterne.

### **Facilità di manutenzione e risparmio energetico**

Il generatore di vapore ad iniezione (optional) immette direttamente sulla ventilazione un vapore a 110°C riducendo drasticamente la formazione di condensa sulle pareti interne. Grazie al particolare tipo di controllo dell'acqua si riduce la manutenzione necessaria dovuta al calcare. Mentre al risparmio energetico contribuisce l'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità. Il tavolo si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito.

### **Controlla il banco ovunque sei, a qualunque ora (optional)**

Il banco di climatizzazione può essere controllato da remoto interfacciandosi con lo smartphone tramite app dedicata e connessione internet (optional).

### **Specifiche tecniche**

- porte reversibili autochiudenti
- supporti interni per teglie

### **Easy to install and to use**

In order to optimize use of working space, the counter can be placed distant from walls, thanks to self-supporting structure in stainless steel. It can be equipped with a remote unit (optional) reducing the space occupied and with a kit of steel wheels (optional) so it can be freely moved. Also, the reinforced counter top can bear heavy weights.

### **No more small-medium volumes seasonality problem**

The bench preserves the biga and other raw bread doughs without need to worry about risks tied to seasonality. Furthermore, it allows not to give up the only day free-from-work, shifting manufacturing to the day before and setting the biga maturation phase on the panel. This phase will be managed in total autonomy until your return.

### **Always excellent pre-fermented dough**

Air circulation is uniform inside the counter and this ensures well matured biga even with seasonal climate changing. Values of humidity and temperature are constant regardless of external conditions thanks to air flow regulation through ventilated refrigeration system run by electrical impulses and the stainless steel canalization system.

### **Easy maintenance and energy saving**

The injection steam generator (optional) blows 110°C steam directly inside ventilation system, drastically cutting down air condensation on inside walls. Also limestone maintenance is reduced, due to a specific kind of water check. High-density polyurethane foam isolation contributes to the energy saving. The table automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge.

### **Keep the counter under control wherever and whenever (optional)**

Climate-controlled tables can be remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional).

### **Technical specs**

- reversible self-closing doors
- inside brackets for trays





| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(kg) | CAPACITÀ<br>MARNE<br>MARL<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|

|                 |            |     |           |            |              |     |     |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|
| <b>BCL / 2P</b> | +5° / +45° | 100 | 4 x 52 lt | 166x80x85h | 230V -1-50Hz | 400 | 178 |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|

|                 |            |     |           |            |              |     |     |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|
| <b>BCL / 3P</b> | +5° / +45° | 150 | 6 x 52 lt | 224x80x85h | 230V -1-50Hz | 440 | 205 |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|

|                 |            |     |           |            |              |     |     |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|
| <b>BCL / 4P</b> | +5° / +45° | 200 | 8 x 52 lt | 283x80x85h | 230V -1-50Hz | 500 | 230 |
|-----------------|------------|-----|-----------|------------|--------------|-----|-----|



**Marna in plastica**  
**cm 60x40x27h (52 litri)**  
*Plastic marl*  
*cm 60x40x27h (52 liters)*



**Carrello per marne**  
**impilabili 60x40cm**  
*Trolley for stackable*  
*marls 60x40cm*



**Piano di lavoro inox**  
**con alzatina**  
*Stainless steel top*  
*wall shelf*



**Predisposizione 4.0:**  
**Touchscreen 7" per**  
**controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:*  
*Touchscreen 7" for*  
*remote control*



**Ruote in acciaio inox**  
*Stainless steel cartors*



**Generatore di vapore**  
**con controllo di umidità**  
*Steam generator with*  
*humidity control*

**Gruppo frigorifero remoto su richiesta**  
*Remote refrigerant unit on request*

**Tensione diversa su richiesta**  
*Special voltage on request*

**Linea Biga**



**Pre-fermenting Line**



# Linea Freddo

## *Cooling Line*



*Italian Bakery Solutions*

[www.sitep.net](http://www.sitep.net)



**ABBATTITORI-CONSERVATORI MODULARI PER TEGLIE**

*MODULAR COLD ROOMS/BLAST CHILLERS FOR BAKING PANS*

**CONSERVATORI MODULARI PER TEGLIE**

*MODULAR COLD ROOMS FOR BAKING PANS*

**MINI ABBATTITORI PER TEGLIE**

*MINI BLAST CHILLERS FOR BAKING PANS*

**ABBATTITORI PER CARRELLI**

*BLAST CHILLERS FOR TROLLEYS*

**CELLE FRIGO A CONSERVAZIONE**

*COLD-STORAGE ROOMS*

**ARMADI REFRIGERATI PER TEGLIE O GRIGLIE**

*REFRIGERATED CABINETS FOR BAKING PANS OR GRIDS*

**TAVOLI REFRIGERATI PER TEGLIE O GRIGLIE**

*REFRIGERATED BENCHES FOR BAKING PANS OR GRIDS*



# ABBATTITORI-CONSERVATORI MODULARI PER TEGLIE

## MODULAR COLD ROOMS/BLAST CHILLERS FOR BAKING-PANS

### *Surgela e conserva impasti da forno e prodotti di pasticceria*

La cella di abbattimento permette di surgelare immediatamente (fino a -35 °C) prodotti di pasticceria e impasti da forno, conservandoli anche per tempi medio-lunghi. Il particolare clima freddo umido mantiene il prodotto anche quando è libero da eventuali confezionamenti, migliorando tempi e costi di processo.

### *Riduce la carica batterica*

I prodotti possono essere surgelati per shock termico (-40°C) o per induzione (-25°C), riducendo drasticamente la carica batterica. Il secondo programma consente una maggiore conservazione delle particelle di lievito, grazie alla velocità di raffreddamento del sistema di abbattimento ad induzione che convoglia in modo circolare il flusso di aria fredda con l'ausilio della ventilazione a pale.

### *Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche*

La superficie maggiorata dell'evaporatore ad alette distanziate di 8mm riduce notevolmente la disidratazione del prodotto, lavorando sino ad otto ore no-stop senza sbrinamento. Grazie a questi accorgimenti la cella di abbattimento restituisce un risultato conservato dei suoi valori nutritivi e delle sue caratteristiche organolettiche, data la minore perdita di liquidi durante lo scongelamento.

### *Facile da usare*

La cella di abbattimento è equipaggiata di sonda ad immersione in acciaio inox per il monitoraggio preciso della temperatura nel cuore del prodotto. Mentre dal display lcd integrato è possibile visualizzare ed impostare tutti i parametri di abbattimento e conservazione del prodotto, avviare programmi di abbattimento a tempo o con sonda prodotto attiva, e impostare la conservazione a fine ciclo.

### *Specifiche tecniche*

- struttura modulare componibile in alluminio plastificato anticorrosione (optional: acciaio inox)
- isolamento con poliuretano espanso
- gruppo frigorifero tropicalizzato
- dispositivo di sbrinamento automatico
- luce netta singolo sportello 61x80cm
- capacità singolo vano n.20 teglie 60x80cm (o n.80 teglie 60x40cm)

*Tensione diversa su richiesta*

### *Freeze and preserve baking dough and pastry products*

SITEP blast chiller allows you to blast freeze (down to -35° C) pastry products and baking doughs, also preserving them for medium-long timing. The specific inner cold and humid climate preserves the product even when it is free from packaging, improving process times and costs.

### *Reduced bacterial load*

Products can be frozen by thermal shock (-40 ° C) or by induction (-25 ° C), drastically reducing bacterial load. The second program allows to better preserve yeast particles, thanks to the cooling speed of the induction system. It directs cold air flow in circles with the aid of a blade ventilation system.

### *Nutrition facts and organoleptic properties preservation*

The 8 mm spaced fins of the increased surface evaporator considerably lowers product dehydration, working no-stop up to eight hours without defrosting. Thanks to these improvements, the blast chiller preserves products in their nutrition values and organoleptic characteristics, due to the lower loss of liquids during thawing.

### *Easy to use*

The blast chiller is equipped with a stainless steel immersion product sensor. From the integrated LCD touchscreen it is possible to view and set all the parameters of the product blast chilling and storage; to start timed blast chilling programs or programs with product sensor enabled, and to set storage parameters at cycle end.

### *Technical specs*

- modular structure made of anti-corrosion plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- high-density polyurethane foam complete insulation
- tropicalized refrigeration unit
- automatic defrost system
- 61x80 cm passageway single door
- nr.20 trays 60x80 cm (or nr.80 trays 60x40 cm) single room capacity

*Special voltage on request*





| MODELLO<br>MODEL | RESA<br>kg/ciclo<br>OUTPUT<br>kg/cycle | CAPIENZA<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | POTENZA<br>POWER<br>(w) | POTENZA<br>COMPRESSORE<br>COMPRESSOR<br>POWER<br>(Hp) |
|------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|
|------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|

#### IND20T



15 kg  
(min -35°C)

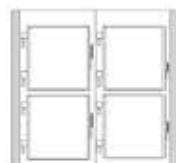
40 (60x40)  
20 (60x80)

103x103x223h

2200

1,8

#### IND40T



30 kg  
(min -35°C)

80 (60x40)  
40 (60x80)

103x183x223h

4500

3,5

#### IND60T



45 kg  
(min -35°C)

120 (60x40)  
60 (60x80)

103x263x223h

7000

5

**Specificare eventuali moduli da fornire  
con sportello singolo, luce netta 61x180cm**

*Specify any modules to provide  
with single door, clear passage 61x180cm*



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
*Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control*



# CONSERVATORI MODULARI PER TEGLIE

## MODULAR COLD ROOMS FOR BAKING-PANS

### **Conservazione positiva per impasti da forno e prodotti di pasticceria freschi**

La cella frigorifera a conservazione positiva con temperatura di esercizio +1°C/+10°C è indispensabile per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "freschi" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

### **Conservazione negativa per impasti da forno e prodotti di pasticceria congelati e surgelati**

La cella frigorifera a conservazione negativa con temperatura di esercizio -10°C/-25°C è indispensabile per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "congelati" e "surgelati" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

### **Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche**

La cella vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare uno stato di conservazione che mantenga intatti i valori nutritivi e le caratteristiche organolettiche. A tale proposito la temperatura viene costantemente controllata grazie alla regolazione del flusso dell'aria.

### **Facile da usare**

La cella frigorifera è equipaggiata di display lcd integrato è possibile visualizzare ed impostare tutti i parametri di conservazione del prodotto.

### **Specifiche tecniche**

- struttura modulare componibile in alluminio plastificato anticorrosione (optional: acciaio inox)
- isolamento con poliuretano espanso
- gruppo frigorifero tropicalizzato
- dispositivo di sbrinamento automatico
- luce netta singolo sportello 61x80cm
- capacità singolo vano n.20 teglie 60x80cm (o n.80 teglie 60x40cm)

*Tensione diversa su richiesta*

### **Positive storage for fresh baking doughs and pastry products**

Positive storage cold room works in + 1 °C / + 10 °C temperature range and it is ideal for 'just made' pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

### **Negative storage for frozen and deep-frozen baking doughs and pastry products**

Negative storage cold room works in -10 °C / -25 °C temperature range and it is ideal for frozen or deep frozen pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

### **Nutrition facts and organoleptic properties preservation**

Air circulation is uniform inside the room and this ensures product preservation in nutrition facts and organoleptic characteristics. In this regard, temperature is constantly under control thanks to air flow regulation.

### **Easy to use**

The cold room is equipped with an integrated LCD display. It is possible to view and set all the storage parameters for the product.

### **Technical specs**

- modular structure made of anti-corrosion plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- high-density polyurethane foam complete insulation
- tropicalized refrigeration unit
- automatic defrost system
- 61x80 cm passageway single door
- nr.20 trays 60x80 cm (or nr.80 trays 60x40 cm) single room capacity

*Special voltage on request*





| MODELLO<br>MODEL                                                                    |            | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPIENZA<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY |              | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>COMPRESSORE<br>COMPRESSOR<br>POWER<br>(Hp) | POTENZA<br>POWER<br>(w) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | <b>2CP</b> | +1° / +10°                                                    | 40 (60x40)<br>or 20 (60x80)             | 95x95x215h   | 230V-1-50Hz         | 1                                                     | 1200                    |
|                                                                                     | <b>2CN</b> | 10° / -25°                                                    | 40 (60x40)<br>or 20 (60x80)             | 103x103x223h | 230V -1-50Hz        | 1,5                                                   | 2000                    |
|  | <b>4CP</b> | +1° / +10°                                                    | 80 (60x40)<br>or 40 (60x80)             | 175x95x215h  | 230V-1-50Hz         | 1,5                                                   | 2000                    |
|                                                                                     | <b>4CN</b> | -10° / -25°                                                   | 80 (60x40)<br>or 40 (60x80)             | 183x103x223h | 400V -3-50Hz        | 2                                                     | 2800                    |
|  | <b>6CP</b> | +1° / +10°                                                    | 120 (60x40)<br>or 60 (60x80)            | 255x95x215h  | 400V-3-50Hz         | 2                                                     | 2800                    |
|                                                                                     | <b>6CN</b> | -10° / -25°                                                   | 120 (60x40)<br>or 60 (60x80)            | 263x103x223h | 400V -3-50Hz        | 3                                                     | 3000                    |

Specificare eventuali moduli da fornire  
con sportello singolo, luce netta 61x180cm

Specify any modules to provide  
with single door, clear passage 61x180cm



# MINI ABBATTITORI PER TEGLIE

## MINI BLAST CHILLERS FOR BAKING-PANS

### **Elimina la carica batterica**

Il mini abbattitore è ideale per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno che necessitano di una surgelazione immediata e di una conservazione in tempi medio-lunghi. Lo shock termico permette di ridurre drasticamente la carica batterica abbattendo la temperatura di prodotto da +70°C a -18°C in soli 60 minuti/kg.

### **Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche**

La velocità di surgelamento indotta dalla fase di abbattimento è la chiave per conservare i valori nutritivi e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, grazie alla minore perdita di liquidi durante lo scongelamento.

### **Facile da usare**

Il mini abbattitore è equipaggiato di sonda ad immersione in acciaio inox per il monitoraggio preciso della temperatura nel cuore del prodotto, mentre dal display lcd integrato è possibile visualizzare ed impostare in modo intuitivo i valori della macchina.

### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- porte reversibili autochiudenti
- supporto con piedini regolabili (kit ruote in acciaio - optional)
- sonda prodotto in acciaio inox
- isolamento con poliuretano espanso ad alta densità
- gruppo frigorifero tropicalizzato
- dispositivo di sbrinamento automatico
- passo teglie cm. 6,5

### **Bacterial load deletion**

Mini blast chiller is ideal per pastry products and bakery doughs that require shock freezing and medium-long time storage. Thermal shock drastically reduces bacterial load by lowering temperature from 70°C to -18°C in just 60 mins/kg.

### **Nutrition facts and organoleptic properties preservation**

Blast chilling speed is the key for nutrition values and organoleptic properties preservation, thanks to the lower liquid loss during thawing.

### **Easy to use**

Mini blast chiller is equipped with a stainless steel immersion product sensor. From the integrated LCD touchscreen it is possible to easily view and set all the parameters of the machine.

### **Technical specs**

- stainless steel modular structure
- reversible self-closing doors
- strut with adjustable legs (steel wheels kit optional)
- stainless-steel product sensor
- high-density polyurethane foam insulation
- tropicalized refrigeration unit
- automatic defrost system
- trays distance cm. 6,5







P5ABT5K



P8ABT8K



P12ABT12K



P16ABT16K

| MODELLO<br>MODEL | ABBATTIMENTO<br>POSITIVO<br>POSITIVE<br>SHOCK FREEZING<br>in 60min<br>(KG) | ABBATTIMENTO<br>NEGATIVO<br>NEGATIVE<br>SHOCK FREEZING<br>in 60min<br>(KG) | CAPIENZA TEGLIE<br>TRAYS CAPACITY<br>60X40 | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(KG) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| P5ABT5K          | 20                                                                         | 12                                                                         | 5                                          | 79x80x85h                        | 230V -1-50Hz        | 1523                    | 110                    |
| P8ABT8K          | 32                                                                         | 24                                                                         | 8                                          | 79x85x145h                       | 230V -1-50Hz        | 1960                    | 170                    |
| P12ABT12K        | 44                                                                         | 32                                                                         | 12                                         | 79x85x180h                       | 400V -3-50Hz        | 2805                    | 230                    |
| P16ABT16K        | 70                                                                         | 54                                                                         | 16                                         | 79x85x195h                       | 400V -3-50Hz        | 3158                    | 300                    |



4x ruote in acciaio inox  
4x stainless steel cartors

Tensione diversa su richiesta  
Special voltage on request



# ABBATTITORI PER CARRELLI

## BLAST CHILLERS FOR TROLLEYS

### *Surgela e conserva impasti da forno e prodotti di pasticceria*

La cella di abbattimento permette di surgelare immediatamente (fino a -40 °C) prodotti di pasticceria e impasti da forno, conservandoli anche per tempi medio-lunghi. Il particolare clima freddo umido mantiene il prodotto anche quando è libero da eventuali confezionamenti, migliorando tempi e costi di processo.

### *Riduce la carica batterica*

I prodotti possono essere surgelati per shock termico (-40°C) o per induzione (-25°C), riducendo drasticamente la carica batterica. Il secondo programma consente una maggiore conservazione delle particelle di lievito, grazie alla velocità di raffreddamento del sistema di abbattimento ad induzione che convoglia in modo circolare il flusso di aria fredda con l'ausilio della ventilazione a pale.

### *Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche*

La superficie maggiorata dell'evaporatore ad alette distanziate di 8mm riduce notevolmente la disidratazione del prodotto, lavorando sino ad otto ore no-stop senza sbrinamento. Grazie a questi accorgimenti la cella di abbattimento restituisce un risultato conservato dei suoi valori nutritivi e delle sue caratteristiche organolettiche, data la minore perdita di liquidi durante lo scongelamento.

### *Facile da usare*

La cella di abbattimento è equipaggiata di sonda ad immersione in acciaio inox per il monitoraggio preciso della temperatura nel cuore del prodotto. Mentre dal display lcd integrato è possibile visualizzare ed impostare tutti i parametri di abbattimento e conservazione del prodotto, avviare programmi di abbattimento a tempo o con sonda prodotto attiva, e impostare la conservazione a fine ciclo.

### *Specifiche tecniche*

- struttura modulare componibile in alluminio plastificato anticorrosione (optional: acciaio inox)
- interamente isolato con poliuretano espanso
- gruppo frigorifero tropicalizzato
- dispositivo di sbrinamento automatico
- luce netta porta 100x200cm

*Tensione diversa su richiesta*

### *Freeze and preserve baking dough and pastry products*

SITEP blast chiller allows you to blast freeze (down to -40° C) pastry products and baking doughs, also preserving them for medium-long timing. The specific inner cold and humid climate preserves the product even when it is free from packaging, improving process times and costs.

### *Reduced bacterial load*

Products can be frozen by thermal shock (-40 °C) or by induction (-25 °C), drastically reducing bacterial load. The second program allows to better preserve yeast particles, thanks to the cooling speed of the induction system. It directs cold air flow in circles with the aid of a blade ventilation system.

### *Nutrition facts and organoleptic properties preservation*

The 8 mm spaced fins of the increased surface evaporator considerably lowers product dehydration, working no-stop up to eight hours without defrosting. Thanks to these improvements, the blast chiller preserves products in their nutrition values and organoleptic characteristics, due to the lower loss of liquids during thawing.

### *Easy to use*

The blast chiller is equipped with a stainless steel immersion product sensor. From the integrated LCD touchscreen it is possible to view and set all the parameters of the product blast chilling and storage; to start timed blast chilling programs or programs with product sensor enabled, and to set storage parameters at cycle end.

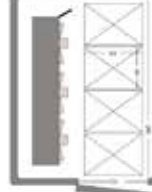
### *Technical specs*

- modular structure made of anti-corrosion plasticized aluminum (optional: stainless steel)
- high-density polyurethane foam complete insulation
- tropicalized refrigeration unit
- automatic defrost system
- 100x200 cm passageway

*Special voltage on request*





| MODELLO<br>MODEL                                                                    |           | RESA<br>OUTPUT<br>+25°/-18°<br>in 60min<br>(kg) | CAPIENZA<br>CARRELLI<br>RACKS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>IN/OUT<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>COMPRESSORE<br>COMPRESSOR<br>POWER<br>(Hp) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|
|   | C1ABT25K  | 25                                              | 2 (60x40)<br>or 1 (60x80)                 | 83x110x243h<br>103x183x263h                | 400V -3-50Hz        | 4                                                     |
|  | C1ABT50K  | 50                                              | 2 (60x40)<br>or 1 (60x80)                 | 83x110x243h<br>103x183x263h                | 400V -3-50Hz        | 7,5                                                   |
|  | C2ABT50K  | 50                                              | 4 (60x40)<br>or 2 (60x80)                 | 123x150x243h<br>143x223x263h               | 400V -3-50Hz        | 7,5                                                   |
|  | C2ABT100K | 100                                             | 4 (60x40)<br>or 2 (60x80)                 | 123x150x243h<br>143x223x263h               | 400V -3-50Hz        | 15                                                    |
|  | C3ABT100K | 100                                             | 6 (60x40)<br>or 3 (60x80)                 | 203x150x243h<br>223x223x263 h              | 400V -3-50Hz        | 15                                                    |
|  | C3ABT150K | 150                                             | 6 (60x40)<br>or 3 (60x80)                 | 203x150x243h<br>223x223x263h               | 400V -3-50Hz        | 20                                                    |
|  | C4ABT100K | 100                                             | 8 (60x40)<br>or 4 (60x80)                 | 150x283x243h<br>223x303x263h               | 400V -3-50Hz        | 15                                                    |
|  | C4ABT200K | 200                                             | 8 (60x40)<br>or 4 (60x80)                 | 150x283x243h<br>223x303x263h               | 400V -3-50Hz        | 15+15                                                 |



**Porta aggiuntiva  
(applicabile su ogni lato)**  
Additional door  
(placeble on each side)



**Predisposizione 4.0:  
Touchscreen 7" per  
controllo da remoto**  
Predisposition 4.0:  
Touchscreen 7" for  
remote control

Linea Freddo



Cooling Line

## CELLE FRIGORIFERE DI CONSERVAZIONE

### COLD-STORAGE ROOMS

#### **Conserva impasti da forno e prodotti di pasticceria freschi (cella positiva)**

La cella frigorifera ha una temperatura minima di esercizio di +1°C, indicata per la conservazione medio-lunga di prodotti di pasticceria e di impasti da forno freschi.

#### **Conserva impasti da forno e prodotti di pasticceria congelati e surgelati (cella negativa)**

La cella frigorifera ha una temperatura minima di esercizio di -20°C, indicata per la conservazione medio-lunga di prodotti di pasticceria e di impasti da forno congelati e surgelati.

#### **Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche**

La cella frigorifera vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la conservazione del prodotto mantenendo intatti i suoi valori nutritivi e le sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria la temperatura è costantemente controllata. Si sottolinea inoltre l'attenzione al risparmio energetico per mezzo dell'isolamento del pavimento.

#### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in lamiera zincata preverniciata
- scaffalatura autoportante
- porta con luce netta 70x190 cm  
(su richiesta: installazione di porte aggiuntive)
- pavimento in lamiera plastificata
- gruppo frigorifero tropicalizzato
- dispositivo automatico di sbrinamento
- motore monoblocco accavallato

*Su richiesta possono essere fornite anche su misura e con tensione diversa*

#### **Fresh baking doughs and pastry products preservation (positive cold room)**

Positive cold room works from + 1°C of minimum temperature and it is ideal for medium-long time preservation of fresh baking doughs and pastry products.

#### **Frozen and deep-frozen baking doughs and pastry products preservation (negative cold room)**

Negative cold room works from -20°C of minimum temperature and it is ideal for medium-long time preservation of frozen and deep-frozen baking doughs and pastry products.

#### **Nutrition facts and organoleptic properties preservation**

Air circulation is uniform inside the room and this ensures product preservation in nutrition facts and organoleptic characteristics. Temperature is constantly under control thanks to air flow regulation. It is also to point out energy saving result of the floor insulation.

#### **Technical specs**

- pre-painted galvanized sheet structure
- self-supporting shelving
- 70x190 cm single door passageway  
(on demand: additional doors installation)
- plasticized sheet flooring
- tropicalized refrigeration unit
- automatic defrost system
- crossed over monoblock engine

*On request can be provided with customized dimensions and special voltage*



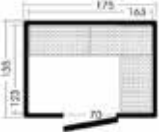
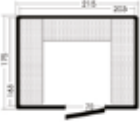


Linea Freddo



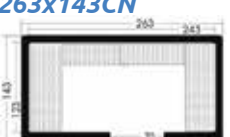
Cooling Line

POSITIVE MIN. +1°C

| MODELLO<br>MODEL                                                                                       | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>IN-OUT (cm) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(m <sup>3</sup> ) | LUCE<br>NETTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(Hp) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| <b>135x135CP</b><br>   | 123x123x200h<br>135x135x225h            | 3,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 0,5                      |
| <b>175x135CP</b><br>   | 163x123x200h<br>175x135x225h            | 4,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 0,7                      |
| <b>175x175CP</b><br>   | 163x163x200h<br>175x175x225h            | 5,4                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 0,7                      |
| <b>215x135CP</b><br>   | 203x123x200h<br>215x135x225h            | 5,1                                        | 70x190h                                   | 400 V -3-50Hz       | 1,0                      |
| <b>215x175CP</b><br> | 203x163x200h<br>215x175x225h            | 6,7                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,3                      |
| <b>215x215CP</b><br> | 203x203x200h<br>215x215x225h            | 8,4                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,5                      |
| <b>255x135CP</b><br> | 243x123x200h<br>255x135x225h            | 6,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,3                      |
| <b>255x175CP</b><br> | 243x163x200 h<br>255x175x225h           | 8,0                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,5                      |
| <b>255x215CP</b><br> | 243x203x200h<br>255x215x225h            | 10,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>255x255CP</b><br> | 243x243x200h<br>255x255x225h            | 12,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>295x255CP</b><br> | 283x243x200h<br>295x255x225h            | 14,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |





| MODELLO<br>MODEL                                                                                        | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>IN-OUT (cm) | CAPACITA'<br>CAPACITY<br>(m <sup>3</sup> ) | LUCE<br>NETTA<br>CLEAR<br>PASSAGE<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(Hp) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| <b>143x143CN</b><br>   | 123x123x200h<br>143x143x225h            | 3,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,2                      |
| <b>183x143CN</b><br>   | 163x123x200h<br>183x143x225h            | 4,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,2                      |
| <b>183x183CN</b><br>   | 163x163x200h<br>183x183x225h            | 5,4                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>223x143CN</b><br>   | 203x123x200h<br>223x143x225h            | 5,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>223x183CN</b><br>  | 203x163x200h<br>223x183x225h            | 6,7                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>223x223CN</b><br> | 203x203x200h<br>223x223x225h            | 8,4                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 2,5                      |
| <b>263x143CN</b><br> | 243x123x200h<br>263x143x225h            | 6,1                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 1,7                      |
| <b>263x183CN</b><br> | 243x163x200h<br>263x183x225h            | 8,0                                        | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 2,5                      |
| <b>263x223CN</b><br> | 243x203x200h<br>263x223x225h            | 10,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 3,0                      |
| <b>263x263CN</b><br> | 243x243x200h<br>263x263x225h            | 12,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 3,0                      |
| <b>303x263CN</b><br> | 283x243x200h<br>303x263x225h            | 14,0                                       | 70x190h                                   | 400V -3-50Hz        | 3,0                      |



## ARMADI REFRIGERATI PER TEGLIE O CON GRIGLIE

### REFRIGERATED CABINETS FOR BAKING-PANS OR BAKING-GRILLS

#### **Conservazione positiva per impasti da forno e prodotti di pasticceria freschi**

L'armadio frigorifero a conservazione positiva con temperatura di esercizio +1°C/+10°C è indicato per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "freschi" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

#### **Conservazione negativa per impasti da forno e prodotti di pasticceria congelati e surgelati**

L'armadio frigorifero a conservazione negativa con temperatura di esercizio -10°C/-20°C è indicato per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "congelati" e "surgelati" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

#### **Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche**

L'unità refrigerata vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare la conservazione del prodotto mantenendo intatti i suoi valori nutritivi e le sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria la temperatura è costantemente controllata.

#### **Facile da mantenere**

Si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito. Si sottolinea inoltre l'attenzione al risparmio energetico per mezzo dell'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità.

#### **Performante anche nei paesi più caldi**

Il gruppo frigorifero tropicalizzato consente all'armadio di lavorare a pieno regime in condizioni termiche estreme, dove la temperatura dell'ambiente raggiunge i +40°C.

#### **Specifiche tecniche**

- struttura interamente in acciaio inox
- supporti interni
- porte reversibili autochiudenti (porte a vetro in optional)
- supporto con piedini regolabili

*Su richiesta gruppo frigorifero remoto e tensione diversa*

#### **Positive storage for fresh baking doughs and pastry products**

SITEP positive refrigerated cabinet works in + 1 °C / + 10 °C temperature range and it is ideal for 'just made' pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

#### **Negative storage for frozen and deep-frozen baking doughs and pastry products**

SITEP negative refrigerated cabinet works in -10 °C / -20 °C temperature range and it is ideal for frozen or deep frozen pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

#### **Nutrition facts and organoleptic properties preservation**

Air circulation is uniform inside the cabinet and this ensures product preservation in nutrition facts and organoleptic characteristics. Temperature is constantly under control thanks to air flow regulation.

#### **Easy maintenance and energy saving**

The cabinet automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge. High-density polyurethane foam insulation contributes to the energy saving.

#### **Highly performing at high temperatures**

The tropicalized refrigeration unit allows the cabinet to fully work even in extreme temperature conditions, with room temperature up to +40°C.

#### **Technical specs**

- stainless steel chassis
- reversible self-closing doors (optional glass doors)
- inside brackets
- strut with adjustable legs

*On request remote refrigerant unit and special voltage*





**VERSIONE PER TEGLIE**  
VERSION FOR TRAYS

| MODELLO<br>MODEL      | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACITÀ<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm)    | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>ACP1P</b>          | <b>+1° / +10°</b>                                             | <b>700</b>                   | <b>20 x (60x40)</b>                     | <b>56x80x212h<br/>or 79x70x205h</b> | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>600</b>              | <b>150</b>             |
| <b>ACN1P</b>          | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>700</b>                   | <b>20 x (60x40)</b>                     | <b>56x80x212h<br/>or 79x70x205h</b> | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>900</b>              | <b>166</b>             |
| <b>ACP2P</b>          | <b>+1° / +10°</b>                                             | <b>1400</b>                  | <b>40 x (60x40)</b>                     | <b>144x80x212h</b>                  | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>500</b>              | <b>195</b>             |
| <b>ACN2P</b>          | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>1400</b>                  | <b>40 x (60x40)</b>                     | <b>144x80x212h</b>                  | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>900</b>              | <b>210</b>             |
| <b>ACP1P<br/>MAXI</b> | <b>+1° / +10°</b>                                             | <b>840</b>                   | <b>20 x (60x80)<br/>or 40 x (60x40)</b> | <b>79x100x205h</b>                  | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>830</b>              | <b>164</b>             |
| <b>ACN1P<br/>MAXI</b> | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>840</b>                   | <b>20 x (60x80)<br/>or 40 x (60x40)</b> | <b>79x100x205h</b>                  | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>1600</b>             | <b>180</b>             |

**VERSIONE CON GRIGLIE**  
VERSION WITH GRIDS

| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITÀ<br>CAPACITY<br>(lt) | GRIGLIE<br>INCLUDE<br>GRIDS<br>INCLUDED | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>ACP1P/E</b>   | <b>+1° / +10°</b>                                             | <b>700</b>                   | <b>3</b>                                | <b>69x80x212h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>460</b>              | <b>115</b>             |
| <b>ACN1P/E</b>   | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>700</b>                   | <b>3</b>                                | <b>69x80x212 h</b>               | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>550</b>              | <b>122</b>             |
| <b>ACP2P/E</b>   | <b>+1° / +10°</b>                                             | <b>1400</b>                  | <b>6</b>                                | <b>134x80x212h</b>               | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>350</b>              | <b>180</b>             |
| <b>ACN2P/E</b>   | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>1400</b>                  | <b>6</b>                                | <b>134x80 x212h</b>              | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>860</b>              | <b>200</b>             |



**Porta a vetro**  
**(singola anta)**  
Glass door  
(single side)



**4x ruote in acciaio**  
**4x steel cartors**



## TAVOLI REFRIGERATI PER TEGLIE O CON GRIGLIE

### REFRIGERATED BENCHES FOR BAKING-PANS OR BAKING-GRIDS

#### **Conservazione positiva per impasti da forno e prodotti di pasticceria freschi**

Il tavolo refrigerato a conservazione positiva con temperatura di esercizio +1°C/+10°C è indicato per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "freschi" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

#### **Conservazione negativa per impasti da forno e prodotti di pasticceria congelati e surgelati**

Il banco refrigerato a conservazione negativa con temperatura di esercizio -10°C/-20°C è indicato per i prodotti di pasticceria e per gli impasti da forno "congelati" e "surgelati" che necessitano di essere conservati su teglia con tempi medio-lunghi.

#### **Conserva i valori nutritivi e le proprietà organolettiche**

La distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto del tavolo assicura la conservazione del prodotto mantenendo intatti i suoi valori nutritivi e le sue caratteristiche organolettiche. Grazie alla regolazione del flusso dell'aria la temperatura è costantemente controllata.

#### **Facile da usare e da installare**

Per una gestione ottimale degli spazi, il tavolo è dotato di struttura in acciaio inox autoportante senza fissaggi per essere posizionato anche centralmente, di unità frigorifera remota (optional) per ridurre ulteriormente l'ingombro a terra e delle ruote in acciaio (optional) per spostarlo a seconda delle esigenze. Inoltre, il ripiano rinforzato permette di appoggiare grandi pesi.

#### **Facile da mantenere**

Si sbrina automaticamente facendo evaporare l'acqua della condensa grazie ad una resistenza dedicata, evitando il fastidioso filtro da svuotare a mano o l'installazione di uno scarico idraulico apposito. Si sottolinea inoltre l'attenzione al risparmio energetico per mezzo dell'isolamento con poliuretano espanso ad alta densità.

#### **Specifiche tecniche**

- supporti interni
- porte reversibili autochiudenti

*Su richiesta gruppo frigorifero remoto e tensione diversa*

#### **Positive storage for fresh baking doughs and pastry products**

SITEP positive refrigerated counter works in + 1 °C / + 10 °C temperature range and it is ideal for 'just made' pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

#### **Negative storage for frozen and deep-frozen baking doughs and pastry products**

SITEP negative refrigerated counter works in -10 °C / -20 °C temperature range and it is ideal for frozen or deep frozen pastry products and baking doughs that need to be stored on baking pans for a medium-long time.

#### **Nutrition facts and organoleptic properties preservation**

Air circulation is uniform inside the counter and this ensures product preservation in nutrition facts and organoleptic characteristics. Temperature is constantly under control thanks to air flow regulation.

#### **Easy to install and to use**

In order to optimize use of working space, the counter can be placed distant from walls, thanks to self-supporting structure in stainless steel. It can be equipped with a remote refrigerating unit (optional) reducing the space occupied and with a kit of steel wheels (optional) so it can be freely moved. The reinforced counter top can bear heavy weights.

#### **Easy maintenance and energy saving**

The counter automatically defrosts making water from condensation evaporate thanks to a dedicated electrical resistance. This system makes it possible to avoid any annoying manual discharge filter or any installation of dedicated hydraulic discharge. High-density polyurethane foam insulation contributes to the energy saving.

#### **Technical specs**

- inside brackets
- reversible self-closing doors

*On request remote refrigerant unit and special voltage*





**VERSIONE PER TEGLIE**  
VERSION FOR TRAYS

| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITY<br>CAPACITY<br>(lt) | CAPACIENZA<br>TEGLIE<br>TRAYS<br>CAPACITY<br>60X40 | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>BCP2P</b>     | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>340</b>                   | <b>12</b>                                          | <b>166x80x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>336</b>              | <b>160</b>             |
| <b>BCN2P</b>     | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>340</b>                   | <b>12</b>                                          | <b>166x80x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>458</b>              | <b>160</b>             |
| <b>BCP3P</b>     | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>550</b>                   | <b>18</b>                                          | <b>224x80x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>336</b>              | <b>190</b>             |
| <b>BCN3P</b>     | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>550</b>                   | <b>18</b>                                          | <b>224x80x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>570</b>              | <b>190</b>             |
| <b>BCP4P</b>     | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>760</b>                   | <b>24</b>                                          | <b>283x80x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>420</b>              | <b>220</b>             |
| <b>BCN4P</b>     | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>760</b>                   | <b>24</b>                                          | <b>283x80x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>570</b>              | <b>220</b>             |

**VERSIONE CON GRIGLIE**  
VERSION WITH SHELVES

| MODELLO<br>MODEL | TEMPERATURA<br>DI ESERCIZIO<br>WORKING<br>TEMPERATURE<br>(°C) | CAPACITY<br>CAPACITY<br>(lt) | GRIGLIE<br>INCLUDE<br>GRIDS<br>INCLUDED | DIMENSIONI<br>DIMENSIONS<br>(cm) | TENSIONE<br>VOLTAGE | POTENZA<br>POWER<br>(w) | PESO<br>WEIGHT<br>(kg) |
|------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>BCP2P/E</b>   | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>340</b>                   | <b>2</b>                                | <b>131x70x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>270</b>              | <b>115</b>             |
| <b>BCN2P/E</b>   | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>340</b>                   | <b>2</b>                                | <b>131x70x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>370</b>              | <b>115</b>             |
| <b>BCP3P/E</b>   | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>550</b>                   | <b>3</b>                                | <b>178x70x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>330</b>              | <b>160</b>             |
| <b>BCN3P/E</b>   | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>550</b>                   | <b>3</b>                                | <b>178x70x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>475</b>              | <b>160</b>             |
| <b>BCP4P/E</b>   | <b>+1° / +8°</b>                                              | <b>760</b>                   | <b>4</b>                                | <b>224x70x85h</b>                | <b>230V-1-50Hz</b>  | <b>330</b>              | <b>190</b>             |
| <b>BCN4P/E</b>   | <b>-10° / -20°</b>                                            | <b>760</b>                   | <b>4</b>                                | <b>224x70x85h</b>                | <b>230V -1-50Hz</b> | <b>475</b>              | <b>190</b>             |



**Piano di lavoro inox  
con alzatina**  
Stainless steel top  
wall shelf



**Kit ruote in acciaio**  
Steel castors kit

