



EASYPAN

Cella Fermalievita



Pionieri della Fermalievitazione

Dal 1960 Alaska opera come leader nel campo della refrigerazione per l'arte bianca e la pasticceria. Nel 1990 è la prima azienda in Italia a realizzare una cella di Fermalievitazione, registrando il marchio FermaLievita.

FERMA **LIEVITA**[®]

Da allora l'attività di ricerca e sviluppo non si è mai fermata, portando a perfezionare continuamente le celle Alaska, che hanno guadagnato sul campo fama di affidabilità e longevità.







La Fermalievitazione, un Prezioso Alleato in Laboratorio

Nella lavorazione dei prodotti di panetteria e pasticceria, il processo di lievitazione è un passaggio fondamentale per ottenere un prodotto finale della massima qualità.

La Fermalievitazione permette di controllare e gestire nella maniera più naturale possibile tutto il processo di lievitazione del prodotto, adattandone allo stesso tempo le tempistiche alle esigenze del panificatore.

Ampia gamma di prodotti lavorabili

La tecnologia Fermalievitazione Alaska permette di lavorare non soltanto pane tradizionale ma anche:

- Impasti ad Alta Idratazione
- Panettoni, Colombe e Grandi Lievitati
- Pinse e Focacce
- Pizze in teglia
- Pani di grossa pezzatura
- Prodotti con farine poco raffinate e integrali
- Tanto altro....



Prodotti genuini, senza aggiunta di additivi

Un processo di lievitazione perfetto permette di ottenere una lievitazione eccellente senza l'utilizzo di additivi, per un prodotto genuino e naturale al 100%.

Lunghe lievitazioni, poco lievito

La possibilità di governare il processo di lievitazione permette di ottenere lunghe lievitazioni con poco lievito, con conseguente maggiore digeribilità del prodotto finito nonché risparmio di materia prima.



I vantaggi della Fermalievitazione

Controllando temperatura e umidità è possibile ritardare la lievitazione del prodotto, in modo da svincolarsi dalle tempistiche della lievitazione naturale e diventare padroni del proprio tempo.

Eliminazione del lavoro notturno



Il prodotto può essere preparato durante il giorno ed inserito nella cella di Fermalievita, che lo restituirà lievitato e pronto da infornare il mattino seguente all'ora impostata.

Qualità elevata e costante



Il processo produttivo diventa ripetibile e non influenzato dalla temperatura dell'ambiente circostante.

Riduzione dei costi

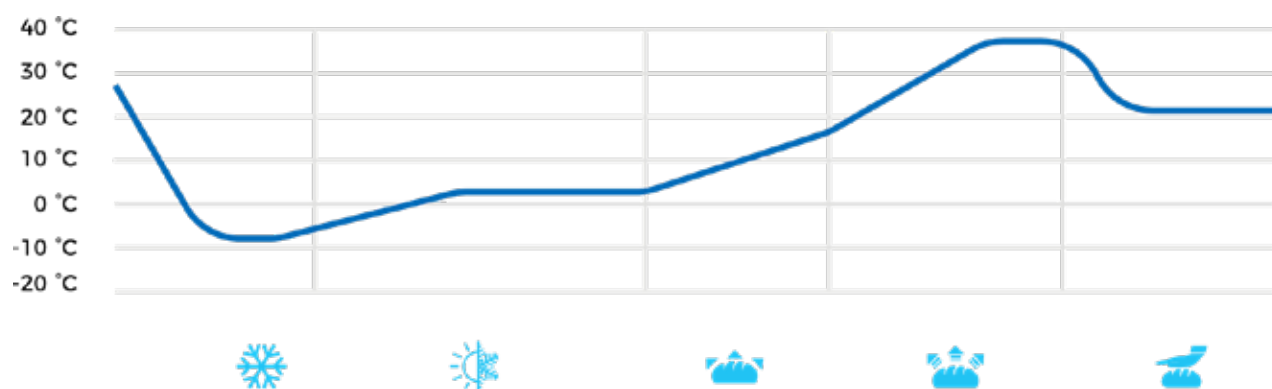


Grazie all'ottimizzazione dell'utilizzo del personale ed alla maggior organizzazione del processo produttivo.



Il ciclo di Fermalievitazione

Grazie al controllo di umidità e temperatura, il ciclo di Fermalievitazione permette con le sue 4(+1) fasi distinte di rallentare e governare il processo di lievitazione, e ottenere il prodotto perfettamente lievitato all'orario impostato.



Abbattimento

Raffreddamento rapido per bloccare la lievitazione



Conservazione

Mantenimento a bassa temperatura, la lievitazione rimane bloccata



Risveglio

La temperatura risale gradualmente, la lievitazione ricomincia



Lievitazione

La cella si porta dolcemente ai valori di umidità e temperatura impostata, la lievitazione viene completata



Blocco lievitazione

Fase opzionale per bloccare nuovamente la lievitazione diminuendo la temperatura, utile per mantenere il prodotto pronto per andare in forno in un tempo successivo

I cicli possono essere completamente personalizzati in durata, temperatura, umidità e velocità di ventilazione delle varie fasi secondo le specifiche esigenze del panificatore.

EASYSPAN



Easypan - Cella di Fermalievitazione Flessibile e Multifunzione

Dall'esperienza Alaska nasce Easypan, la cella di Fermalievitazione modulare per carrelli, adatta a soddisfare tutte le esigenze della panificazione moderna. Grazie alla flessibilità dei suoi controlli, può essere utilizzata come:

- ✓ Fermalievita
- ✓ Cella di Lievitazione
- ✓ Cella Frigorifera / Conservazione
- ✓ Cella di Scongellamento

La cella può essere quindi utilizzata nell'arco di tutte le 24 ore, con un rapido ritorno dell'investimento.

EASYPAN

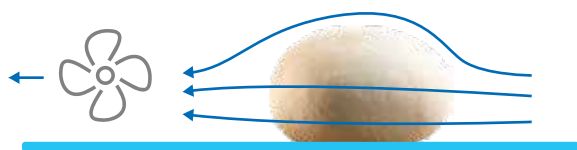
Flusso d'Aria Delicato e Uniforme

Il sistema di ventilazione è perfettamente integrato nella cella, ed è progettato per garantire le stesse condizioni di umidità e temperatura in tutti i punti della Fermalievita.



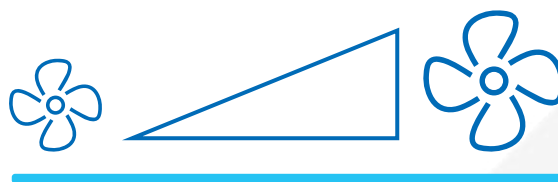


Sistema di Ventilazione Indiretta



Il sistema di ventilazione indiretta permette di **avvolgere delicatamente il prodotto in un flusso d'aria a bassa velocità**, a differenza di sistemi diretti che investono direttamente il prodotto di aria con il rischio di seccarlo eccessivamente, con la comparsa della cosiddetta "pelle".

Velocità Ventole Regolabile



La velocità di ventilazione inoltre è regolabile a piacimento da parte dell'utente, per il massimo controllo del processo.



Evaporatore Progetto Alaska per Fermalievitazione

Sviluppato su specifico progetto Alaska, per adattarsi perfettamente alle esigenze del processo di Fermalievitazione. Pacco alettato con trattamento in cataforesi contro la corrosione.



Ventole in Alluminio ad Elevata Efficienza

Dal sofisticato design aerodinamico e resistenti alla corrosione.



Catino raccogli condensa in acciaio Inox AISI 304

Per ottenere la massima longevità del componente, a differenza delle comuni soluzioni in alluminio che presentano col tempo problemi di corrosione.



Sistema scarico condensa ispezionabile

Tubo di scarico facilmente smontabile, per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

Solidità Costruttiva Alaska



Spessore pannelli 80 mm

Pannelli con schiumatura poliuretanic ad alta densità (42 kg/m³).



Rivestimento in zinco plastificato bianco

Garantisce una maggiore longevità rispetto alle tradizionali finiture preverniciate, dotato di una superficie più liscia per una pulizia più agevole.



Cerniere autosollevanti

Solide cerniere autosollevanti, progettate per garantire una apertura senza sforzo e per durare nel tempo.



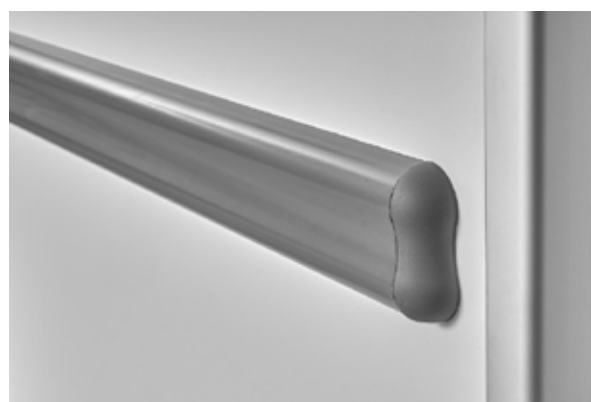
Maniglia

Pratica e robusta, dotata di chiusura a leva con serratura.



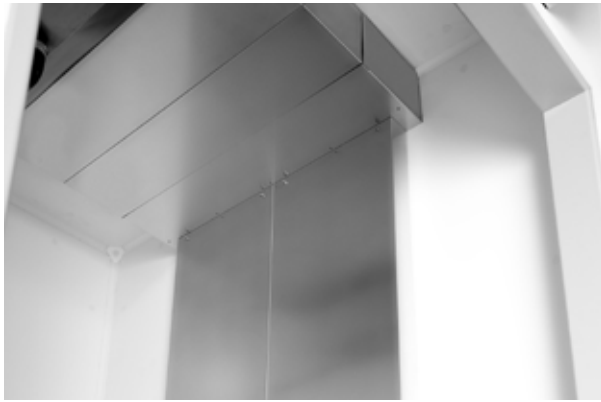
Paracolpi interni in acciaio Inox AISI 304

Estremamente robusti e progettati per proteggere le pareti interne della cella da urti accidentali con carrelli.



Paracolpo esterno

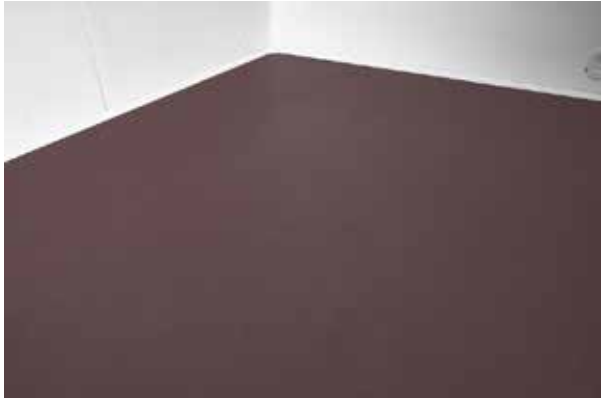
Posizionato sulla porta, per proteggerla da eventuali urti con carrelli.



Canalizzazione dell'aria in lega di alluminio
Resistente alla corrosione, per garantire la massima igiene all'interno della cella.



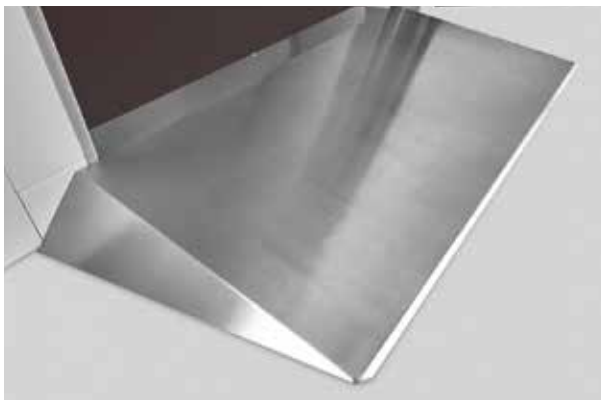
Interno in acciaio Inox opzionale
Rivestimento interno disponibile a richiesta in acciaio Inox AISI 304, per la massima igiene e robustezza.



Pavimento carrellabile spessore 60 mm
Realizzato in resina fenolica ad alta resistenza, con superficie ruvida antiscivolo.



Angoli raggati
Per garantire la massima igiene e facilità di pulizia.



Rampa in acciaio Inox AISI 304
Con ridotta pendenza e dotata di rampe laterali per agevolare la salita dei carrelli.



Sollevamento da terra con listelli in polietilene
Per garantire areazione e prevenire formazione di condensa esterna sotto la cella, aumentando anche l'isolamento della cella.



Aspiratore per ridurre eccessi di umidità

Posizionato sul tetto della cella, viene attivato automaticamente quando vi è necessità di ridurre l'umidità, garantisce una riduzione dei consumi elettrici evitando inutili azionamenti del compressore.



Valvola di compensazione

Posizionata in verticale sulla parete posteriore della cella, per evitare il deposito di polveri e mantenerla sempre libera e funzionante.



Generatore di vapore ad accumulo in acciaio Inox AISI 316

Con sistema di generazione umidità a resistenze.



Guarnizioni ad alta tenuta

Ampie e solide guarnizioni lungo tutta la parete della porta, per la massima tenuta. Facilmente sostituibili.



Impianto elettrico facilmente accessibile

Collocato all'interno della console frontale, facilmente apribile per manutenzione, senza necessità di accedere al soffitto della cella.



Illuminazione interna a led opzionale

Illuminazione a ridotto consumo grazie alle lampade a led, collegata al sensore di porta aperta. Disponibile a richiesta, consente una perfetta visibilità all'interno della cella.

Quadro Touch-Screen

L'esperienza Alaska, tutta in un unico controllo

Il software di controllo delle celle Alaska racchiude nella sua logica di funzionamento e nei parametri profondi tutti i **decenni di esperienza Alaska nel campo della Fermalievitazione**, per garantirti di ottenere sempre un prodotto lievitato della massima qualità.

- ✓ Programmazione semplice con pochi input, con la garanzia di un ottimo risultato finale
- ✓ Interfaccia semplice, intuitiva e completamente grafica, sviluppata per essere utilizzabile anche da personale non esperto
- ✓ Ottima gradualità nei cambi di temperatura, per garantire una lievitazione delicata
- ✓ Schermo capacitivo ad alta visibilità
- ✓ Software sviluppato specificamente per le celle Alaska, risulta perfettamente integrato e ottimizzato per le utenze Alaska.

Controlli



Temperatura



Umidità



Durata



Velocità ventole



LEV 4, semplice, potente e completo

Le celle della serie Easypan sono equipaggiate di quadro touch screen da **7 pollici** dotato di software LEV4 con:

- Valori impostati e attuali sempre visibili
- Cicli manuali personalizzabili di
 - Abbattimento + Conservazione
 - Conservazione
 - Lievitazione + Blocco lievitazione
 - Blocco lievitazione
- Cicli automatici di Fermalievitazione completi, personalizzabili in ogni fase per:
 - Durata
 - Temperatura
 - Umidità
 - Velocità ventole
- Possibilità di memorizzare oltre 200 cicli automatici
- Orari di inizio e fine ciclo programmabili
- Log HACCP tabulare con andamento temperatura e umidità
- USB per download log HACCP e import/export ricette

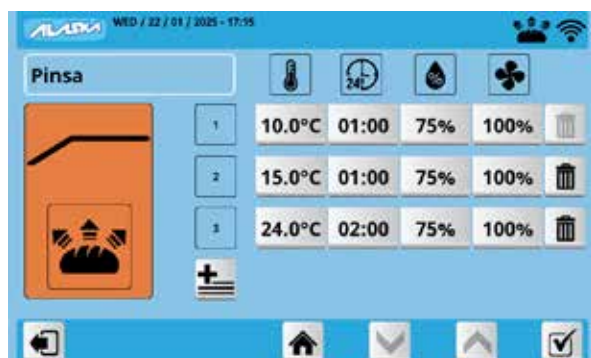


Ciclo automatico in esecuzione, con valori correnti, valori impostati e avanzamento ciclo ben in evidenza

LEV4PLUS, più funzionalità per il massimo controllo

Per le celle della serie Easypan è disponibile a richiesta il software LEV4PLUS, che estende le funzionalità del LEV4 aggiungendo:

- Cicli di Fermalievitazione avanzati, con la possibilità di definire delle sottofasi per una gestione puntuale di temperatura, umidità e velocità ventole
 - 2 sottofasi di Abbattimento
 - 4 sottofasi di Conservazione
 - 8 sottofasi di Lievitazione
- Calendario settimanale di ricette programmate
- Visualizzazione log HACCP grafici con andamento temperatura e umidità



Programmazione ciclo avanzato, con diversi step di temperatura, umidità e velocità ventole

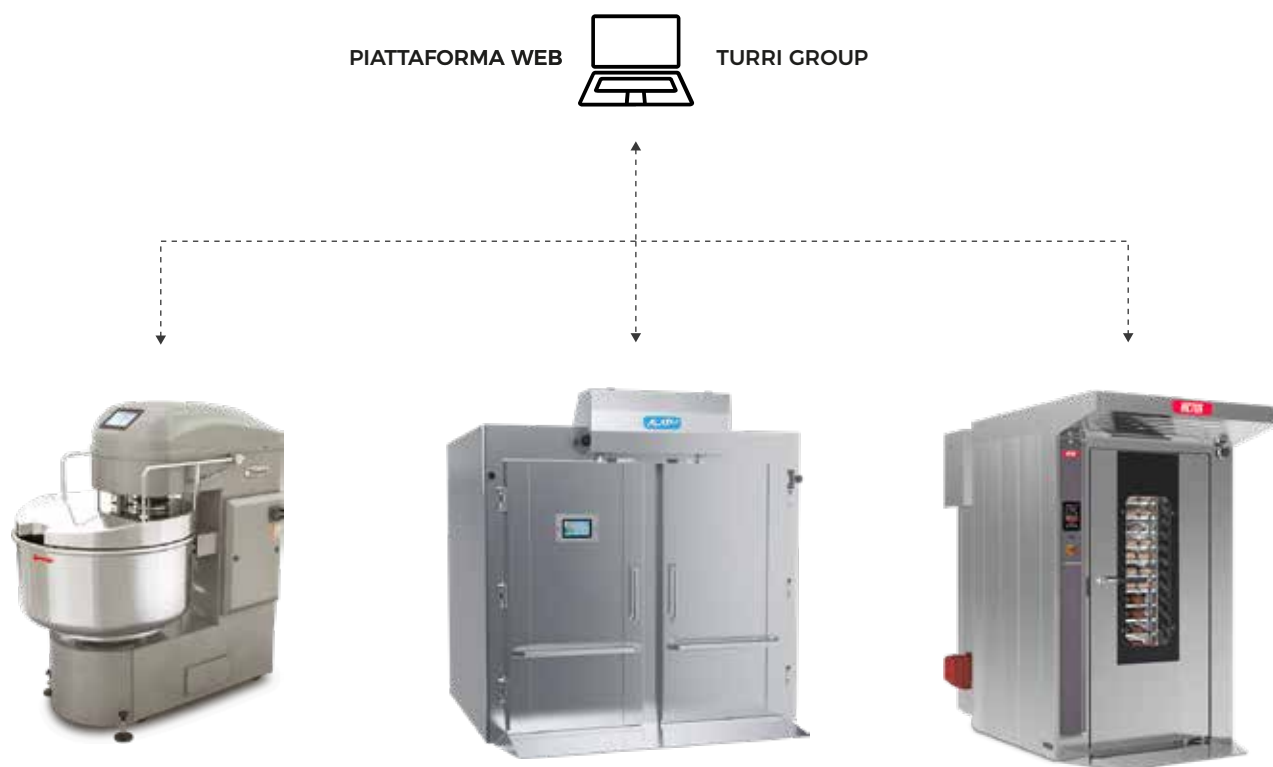


Industria 4.0



Un pacchetto completo con la piattaforma Turri Group

Tutte le celle fermalievita Alaska sono dotate di quadro comandi touch screen predisposto per l'interconnessione con sistemi di supervisione e controllo secondo la normativa italiana di Industria 4.0. Alaska, grazie alla possibilità di interconnettersi alla piattaforma web del Gruppo Turri, è in grado di fornire la **soluzione completa chiavi in mano** per sfruttare appieno i vantaggi della tecnologia 4.0.



Monitoraggio in tempo reale

Tieni sotto controllo in ogni istante i parametri di funzionamento della macchina.



Alert allarmi

Ricevi notifiche in caso di malfunzionamenti ovunque tu sia, e minimizza fermi macchina e spreco di prodotto.



Carico/Scarico programmi

Modifica le ricette da remoto e inviale alla cella.



Storico funzionamento

Consulta i dati storici di funzionamento (log HACCP), disponibili sia in formato grafico che tabellare, scaricali sul tuo pc e conservali nei tuoi archivi.



Teleassistenza

L'assistenza può collegarsi da remoto per identificare rapidamente eventuali problemi e ridurre i fermi produttivi.

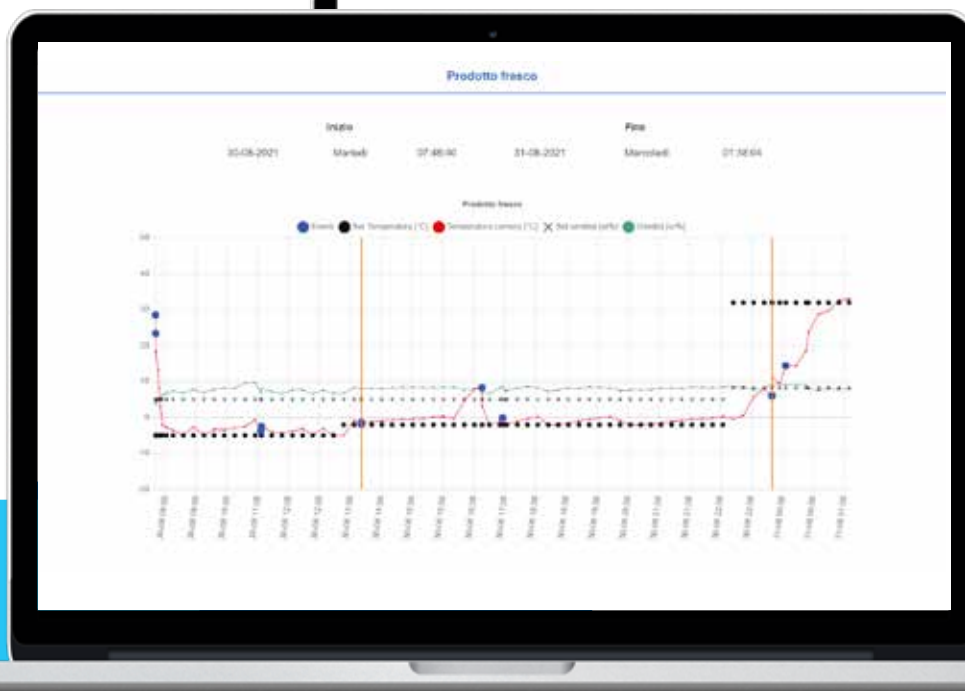
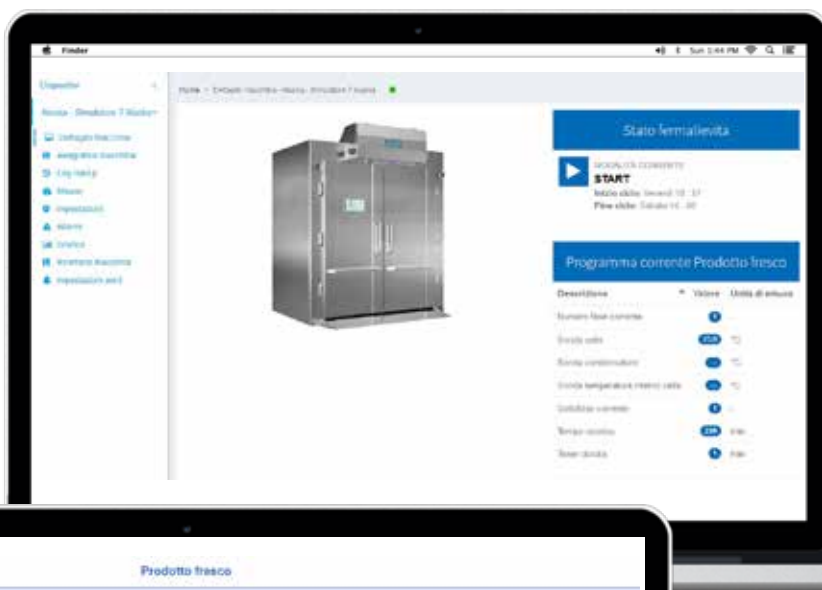
Scegli come collegarti



Connessione via Wifi alla piattaforma web Turri Group



Tutte le nostre celle sono Wifi-ready, pronte per essere interconnesse alla piattaforma web Turri Group e permetterti di sfruttare appieno le funzionalità 4.0 di monitoraggio e interazione da remoto.



Possibilità di interconnessione con software di terze parti



Disponi già di un tuo software gestionale/MES? Le celle Alaska possono essere interconnesse senza problemi anche con software esterni, scambiando dati in maniera bidirezionale (lettura/scrittura) tramite protocollo di comunicazione Modbus (sviluppo software per integrazione a carico del cliente).

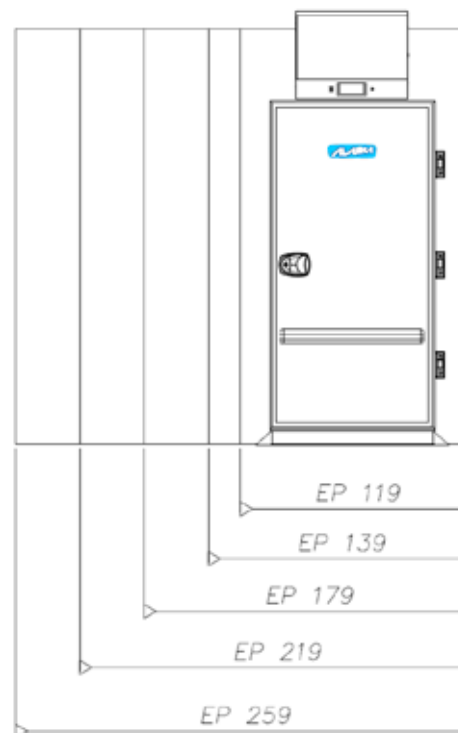
Modularità e Configurazioni

5 diverse larghezze disponibili

La gamma Easypan prevede a catalogo 5 diverse larghezze del fronte cella, ciascuna disponibile in diverse profondità (per l'elenco completo si veda la tabella dati tecnici a fine documento).

| Modello | Larghezza Esterna [cm] | Larghezza Interna Utile [cm] | Foro Luce Porta [cm] |
|---------|------------------------|------------------------------|----------------------|
| EP119 | 119 | 83 | 79x200 |
| EP139 | 139 | 103 | 94x200 |
| EP179 | 179 | 143 | 94x200 |
| EP219 | 219 | 183 | 94x200 |
| EP259 | 259 | 223 | 94x200 |

Disponibili dimensioni speciali a richiesta



Posizione quadro touch-screen



Standard: su Console

Posizionato su consolle, ad una altezza di circa 210 cm da pedana



Optional: su Porta

Per un utilizzo più agevole, ad altezza operatore a circa 160 cm da pedana

Easypan Industry, Progettata a Misura

Alaska è da sempre specialista nel realizzare soluzioni personalizzate sulla base delle esigenze e degli spazi a disposizione del cliente.

La linea Easypan è progettata per essere facilmente realizzata anche in dimensioni e configurazioni che vanno oltre quelle previste a catalogo, per venire incontro ad ogni esigenza produttiva, anche quelle della clientela più industriale.



Tipologia di Porte

Porta singola

Versione standard, con porta singola posizionata sulla parte destra del fronte cella, con le cerniere a destra. Disponibile a richiesta anche nella versione con porta posizionata sulla parte sinistra del fronte cella.



Doppia porta con montante centrale

Versione opzionale, con due porte separate da un montante centrale.



Doppia porta senza montante centrale

Versione opzionale, con una doppia porta dotata di un unico e ampio foro luce.



Altre opzioni

- Porta singola aggiuntiva sul retro
- Porta doppia aggiuntiva sul retro (vedi tabella porte disponibili a seconda del modello)
- Porta singola con cerniere a sinistra
- Posizione porta singola diversa dallo standard
- Oblò cm 30x60 su porta



Opzione porta scorrevole

Opzione struttura a tunnel



Porte Disponibili e Relativo Foro Luce (cm)

| Modello | Porta singola | Doppia porta con montante centrale | Doppia porta senza montante centrale | Porta scorrevole |
|---------|---------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| EP119 | 79x200 | - | - | - |
| EP139 | 94x200 | - | - | - |
| EP179 | 94x200 | - | 140x198 | - |
| EP219 | 94x200 | n.2 da 79x200 | 180x198 | 80x200 |
| EP259 | 94x200 | n.2 da 94x200 | 180x198 | 80/95x200 |

Caratteristiche Tecniche

STRUTTURA

| | |
|--|---|
| Finitura interna in zinco-plastificato bianco | ✓ |
| Finitura interna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite | ○ |
| Finitura esterna in zinco-plastificato bianco | ✓ |
| Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite (solo fronte) | ○ |
| Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite (completa) | ○ |
| Pannelli isolanti con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m ³) | ✓ |
| Spessore isolamento pannelli 80 mm | ✓ |
| Porta isolante con profilati in alluminio | ✓ |
| Maniglia con chiusura a leva con serratura | ✓ |
| Pavimento carrellabile spessore 60 mm | ✓ |
| Pavimento con angoli interni arrotondati | ✓ |
| Pavimento sollevato con listelli in polietilene per areazione e isolamento | ✓ |
| Cella senza pavimento | ○ |
| Paracolpo esterno su porta | ✓ |
| Paracolpi interni in acciaio inox AISI 304 | ✓ |
| Pedana per salita carrelli con rampe laterali in acciaio inox AISI 304 | ✓ |
| Cerniere con regolazione orizzontale, verticale e profondità | ✓ |
| Dimensioni cella su misura | ○ |
| Posizione porta sul fronte diversa dallo standard | ○ |
| Porta doppia senza montante centrale per EP179, EP219, EP259 | ○ |
| Porta doppia con montante centrale per EP219, EP259 | ○ |
| Porta singola o doppia aggiuntiva sul retro | ○ |
| Porta scorrevole per EP219, EP259 | ○ |

FLUSSO D'ARIA

| | |
|--|---|
| Sistema di ventilazione indiretta | ✓ |
| Canalizzazione dell'aria in lega di alluminio resistente alla corrosione | ✓ |
| Ventilazione aria a velocità regolabile | ✓ |
| Sistema ECO per riduzione umidità | ✓ |
| Valvola di compensazione | ✓ |
| Sistema di riscaldamento con resistenze alettate inox AISI 304 | ✓ |
| Sbrinamento con resistenze elettriche | ✓ |

EVAPORATORE

| | |
|---|---|
| Aeroevaporatore progetto Alaska per Fermalievitazione | ✓ |
| Pacco alettato con trattamento in cataforesi contro la corrosione | ✓ |
| Catino raccogli condensa in acciaio inox AISI 304 | ✓ |
| Sistema scarico condensa facilmente ispezionabile | ✓ |

✓ Dotazione standard di serie ○ Optional

UMIDIFICATORE

| | |
|---|---|
| Range umidità relativa impostabile da 55% a 99% | ✓ |
| Generatore di vapore ad accumulo in acciaio inox AISI 316 | ✓ |
| Kit generatore vapore facilmente sostituibile | ✓ |
| Deumidificazione adattiva a seconda delle condizioni | ✓ |

UNITÀ FRIGORIFERA

| | |
|--|---|
| Raffreddamento condensatore ad aria | ✓ |
| Compressore ermetico o ermetico Scroll a seconda della cella | ✓ |
| Unità installabile su tetto della cella o remota a seconda della cella | ✓ |
| Unità tropicalizzata per funzionamento in temperature ambiente fino a 43 °C, di serie per celle con compressore Ermetico | ✓ |
| Unità per funzionamento in temperature ambiente fino a 38 °C, di serie per modelli con compressore Ermetico Scroll | ✓ |
| Unità tropicalizzata per funzionamento in temperature ambiente fino a 43 °C, opzionale per modelli con compressore Ermetico Scroll | ○ |
| Unità con carenatura autoportante silenziata adatta all'uso esterno | ○ |
| Parzializzazione ventole condensatore per ottimizzare il funzionamento dell'unità frigorifera | ✓ |
| Filtro deidratatore per deumidificare e deacidificare il liquido refrigerante | ✓ |
| Indicatore di liquido/umidità | ✓ |
| Valvola solenoide sulla linea del liquido | ✓ |

QUADRO COMANDI

| | |
|---|---|
| Quadro comandi touch screen capacitivo ad alta visibilità | ✓ |
| Quadro posizionato sulla consolle impianto elettrico | ✓ |
| Quadro posizionato sulla porta ad altezza operatore per facilità d'uso | ○ |
| Schermo touch screen 7" | ✓ |
| Cicli Manuali personalizzabili | ✓ |
| Cicli Automatici di Fermalievitazione classici a 4 fasi | ✓ |
| Cicli Automatici di Fermalievitazione avanzati con 4 fasi personalizzabili in 2+4+8+1 sottofasi | ○ |
| Oltre 200 cicli di lavoro memorizzabili | ✓ |
| Avvio ciclo programmato | ✓ |
| Calendario settimanale di ricette programmate | ○ |
| Log HACCP con storico cicli eseguiti - formato tabulare | ✓ |
| Log HACCP con storico cicli eseguiti - formato grafico | ○ |
| USB per download log HACCP e import/export ricette | ✓ |
| Scheda Wifi per predisposizione interconnessione a piattaforma Web Turri Group | ✓ |
| Predisposizione per interconnessione a sistemi software esterni con scambio dati bidirezionale | ✓ |
| Illuminazione led interna con sensore porta aperta | ○ |
| Impianto elettrico posizionato in consolle frontale, apribile per manutenzione | ✓ |
| Tensioni e frequenze di alimentazione speciali | ○ |

✓ Dotazione standard di serie ○ Optional

Dati Tecnici

| Modello | Larghezza Esterna | | Profondità Esterna | Profondità Porta Aperta | Larghezza Interna Utile | Profondità Interna Utile | Foro Luce | Capacità carrelli portateglie | | | | | Capacità carrelli portatelai | | | | Max Potenza Assorbita | Potenza Compensatore (g) | Tensione Alimentazione | Quantità prodotto (*) | | | | |
|----------|-------------------|-----|--------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------------------------|-------|-----------|-------|--------|------------------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|----|----|-----------|----|
| | L | P | W | Li | Pi | L1xH1 | | 40x60 | 60x80 | 60x80 C&G | 80x80 | 80x120 | 63x180 (L=125) | 63x215 (L=160) | 63x255 (L=200) | 63x297 (L=242) | | | | | kW | Hp | Volt/F/Hz | kg |
| | cm | cm | cm | cm | cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EP111525 | 119 | 159 | 251 | 83 | 140 | 79x200 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | | |
| EP111725 | | 179 | 271 | | 160 | | 3 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | |
| EP111925 | | 199 | 291 | | 180 | | 3 | 2 | 1 | - | - | 1 | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | |
| EP112125 | | 219 | 311 | | 200 | | 4 | 2 | 2 | - | - | 1 | - | - | - | 2,9 | 1,25E | 230/1/50 | 120 | | | | | |
| EP112325 | | 239 | 331 | | 220 | | 4 | 2 | 2 | - | - | 1 | 1 | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | | | | |
| EP112525 | | 259 | 351 | | 240 | | 4 | 2 | 2 | - | - | 1 | 1 | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 160 | | | | | |
| EP112725 | | 279 | 371 | | 260 | | 5 | 3 | 2 | - | - | 1 | 1 | 1 | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 180 | | | | | |
| EP113125 | | 319 | 411 | | 300 | | 6 | 3 | 3 | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 210 | | | | | |
| EP113325 | | 339 | 431 | | 320 | | 6 | 3 | 3 | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,9 | 2# | 400/3/50 | 210 | | | | | |
| EP113725 | | 379 | 471 | | 360 | | 7 | 4 | 3 | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 6,1 | 2,5# | 400/3/50 | 250 | | | | | |
| EP131525 | 139 | 159 | 266 | 103 | 140 | 94x200 | 4 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | | |
| EP131725 | | 179 | 289 | | 160 | | 4 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | |
| EP131925 | | 199 | 306 | | 180 | | 5 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 2,9 | 1,1E | 230/1/50 | 100 | | | | | |
| EP132125 | | 219 | 326 | | 200 | | 6 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 2,9 | 1,25E | 230/1/50 | 120 | | | | | |
| EP132325 | | 239 | 346 | | 220 | | 6 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | | | | |
| EP132525 | | 259 | 366 | | 240 | | 6 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 160 | | | | | |
| EP132725 | | 279 | 386 | | 260 | | 8 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 180 | | | | | |
| EP133125 | | 319 | 426 | | 300 | | 8 | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 210 | | | | | |
| EP133325 | | 339 | 446 | | 320 | | 9 | 4 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,9 | 2# | 400/3/50 | 210 | | | | | |
| EP133725 | | 379 | 486 | | 360 | | 10 | 5 | 3 | 4 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6,1 | 2,5# | 400/3/50 | 250 | | | | | |
| EP171525 | 179 | 159 | 266 | 143 | 140 | 94x200 | 4 | 2 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | | | | | |
| EP171725 | | 179 | 289 | | 160 | | 6 | 3 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | | | | |
| EP171925 | | 199 | 306 | | 180 | | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 180 | | | | | |
| EP172125 | | 219 | 326 | | 200 | | 8 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 200 | | | | | |
| EP172325 | | 239 | 346 | | 220 | | 8 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 240 | | | | | |
| EP172525 | | 259 | 366 | | 240 | | 8 | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 260 | | | | | |
| EP172725 | | 279 | 386 | | 260 | | 10 | 6 | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | 11,4 | 3# | 400/3/50 | 300 | | | | | |
| EP173125 | | 319 | 426 | | 300 | | 12 | 6 | 6 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 300 | | | | | |
| EP173325 | | 339 | 446 | | 320 | | 12 | 6 | 6 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 360 | | | | | |
| EP173725 | | 379 | 486 | | 360 | | 14 | 8 | 7 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,6 | 4# | 400/3/50 | 400 | | | | | |

&): E = Ermetico (unità tropicalizzata di serie, per funzionamento in ambiente fino a +43 °C)

= Ermetico Scroll (unità per funzionamento in ambienti fino a +38°C)

(*): Produzioni indicative per pani di media pezzatura

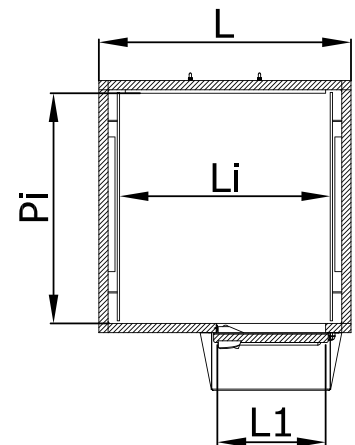
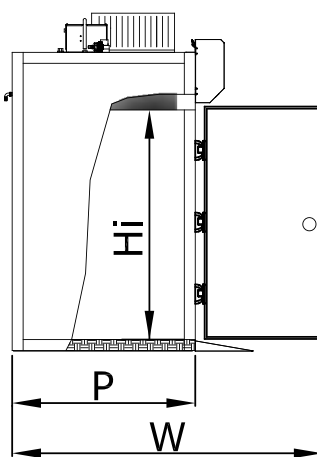
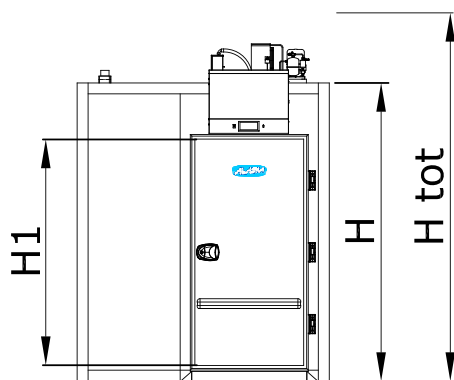
Hi - altezza interna utile: 200 cm

H - altezza esterna del mobile: 257 cm

H tot - altezza soffitto minima richiesta: 320 cm per installazioni con unità remota

325 cm per installazioni con unità sul tetto della cella

| Modello | Larghezza Esterna | | Profondità Esterna | | Larghezza Interna Utile | Profondità Interna Utile | Foro Luce | Capacità carrelli portateglie | | | | | Capacità carrelli portateelai | | | | Max Potenza Assorbita | Potenza Compensatore (&) | Tensione Alimentazione | Quantità prodotto (*) | | |
|-----------|-------------------|-----|--------------------|-----|-------------------------|--------------------------|-----------|-------------------------------|-------|-------|-------|-----------|-------------------------------|--------|----------------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------|----------------|----------------|
| | L | P | W | Li | | | | Pi | L1xH1 | 40x60 | 60x80 | 60x80 C&G | 80x80 | 80x120 | 63x180 (L=125) | 63x215 (L=160) | | | | | 63x255 (L=200) | 63x297 (L=242) |
| | cm | cm | cm | cm | | | | cm | cm | | | | | | | | | | | | | |
| EP 211525 | 219 | 159 | 266 | 183 | 140 | 94x200 | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | | |
| EP 211725 | | 179 | 289 | | 160 | | 8 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 150 | | |
| EP 211925 | | 199 | 306 | | 180 | | 8 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 180 | | |
| EP 212125 | | 219 | 326 | | 200 | | 9 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 200 | | |
| EP 212325 | | 239 | 346 | | 220 | | 9 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 240 | | |
| EP 212525 | | 259 | 366 | | 240 | | 10 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 260 | | |
| EP 212725 | | 279 | 386 | | 260 | | 11 | 6 | 5 | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | - | - | 11,4 | 3# | 400/3/50 | 300 | | |
| EP 213125 | | 319 | 426 | | 300 | | 12 | 8 | 7 | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 300 | | |
| EP 213325 | | 339 | 446 | | 320 | | 14 | 8 | 7 | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 360 | | |
| EP 213725 | | 379 | 486 | | 360 | | 15 | 10 | 8 | 8 | 5 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 11,6 | 4# | 400/3/50 | 400 | | |
| EP 251525 | 259 | 159 | 266 | 223 | 140 | 94x200 | 8 | 4 | 3 | 2 | 2 | - | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 160 | | | |
| EP 251725 | | 179 | 289 | | 160 | | 9 | 5 | 3 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - | 5,8 | 1,5E | 400/3/50 | 180 | | |
| EP 251925 | | 199 | 306 | | 180 | | 11 | 6 | 5 | 4 | 2 | 3 | - | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 200 | | |
| EP 252125 | | 219 | 326 | | 200 | | 12 | 6 | 6 | 4 | 2 | 3 | - | - | - | - | 5,8 | 2# | 400/3/50 | 240 | | |
| EP 252325 | | 239 | 346 | | 220 | | 13 | 6 | 6 | 4 | 3 | 3 | 3 | - | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 300 | | |
| EP 252525 | | 259 | 366 | | 240 | | 14 | 8 | 7 | 4 | 3 | 3 | 3 | - | - | - | 9,2 | 3# | 400/3/50 | 320 | | |
| EP 252725 | | 279 | 386 | | 260 | | 16 | 9 | 7 | 6 | 4 | 3 | 3 | 3 | - | - | 11,4 | 3# | 400/3/50 | 350 | | |
| EP 253125 | | 319 | 426 | | 300 | | 18 | 9 | 9 | 6 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 400 | | |
| EP 253325 | | 339 | 446 | | 320 | | 19 | 10 | 9 | 6 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 11,5 | 4# | 400/3/50 | 430 | | |
| EP 253725 | | 379 | 486 | | 360 | | 22 | 12 | 11 | 8 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 11,6 | 4# | 400/3/50 | 480 | | |





Alaska Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email info@alaska.it

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería



*Macchine
Machinery
Maquinaria*

www.turri-srl.com



*Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn*

www.alaska.it



*Forni
Ovens
Hornos*

www.victus-srl.com

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.