



EASYPAN

Cámara de Fermentación Controlada



Pioneros de la Fermentación Controlada

Desde 1960 Alaska es líder en el campo de la refrigeración para panadería y pastelería. En 1990 fue la primera empresa de Italia en desarrollar una cámara de Fermentación Controlada, registrando la marca FermaLievita.

FERMA
LIEVITA®

Desde entonces, la investigación y el desarrollo no han cesado, lo que ha llevado al continuo perfeccionamiento de las cámaras Alaska, que se han ganado una reputación de fiabilidad y longevidad en el campo.







La Fermentación Controlada, un Valioso Aliado en el Laboratorio

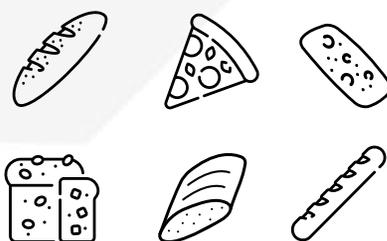
En la elaboración de productos de panadería y pastelería, el proceso de fermentación es un paso fundamental para obtener un producto final de la máxima calidad.

La Fermentación Controlada permite controlar y gestionar de la manera más natural posible todo el proceso de fermentación del producto, adaptando al mismo tiempo los tiempos a las necesidades del panadero.

Amplia gama de productos trabajables

La tecnología de Fermentación Controlada Alaska permite trabajar no solo el pan tradicional, sino también:

- Masas de alta hidratación
- Panettones, Colombas y grandes fermentados
- Pinse y focaccias
- Pizzas en bandeja
- Panes de gran tamaño
- Productos con harinas poco refinadas e integrales
- ¡Mucho más...!



Productos genuinos, sin adición de aditivos

Un proceso de fermentación perfecto permite lograr una fermentación excelente sin el uso de aditivos, obteniendo un producto genuino y 100% natural.

Largas fermentaciones, poca levadura

La posibilidad de controlar el proceso de fermentación permite lograr largas fermentaciones con poca levadura, lo que resulta en una mayor digestibilidad del producto final y un ahorro de materia prima.



Las Ventajas de la Fermentación Controlada

Controlando la temperatura y la humedad, es posible retrasar la fermentación del producto, de modo que puede liberarse de los tiempos de la fermentación natural y convertirse en dueño de su propio tiempo.

Eliminación del trabajo nocturno



El producto puede prepararse durante el día y colocarse en la cámara Fermalievita, que lo devolverá fermentado y listo para enhornar a la mañana siguiente a la hora fijada.

Alta calidad constante



El proceso de producción se vuelve repetible y no se ve afectado por la temperatura del ambiente entorno.

Reducción de costes

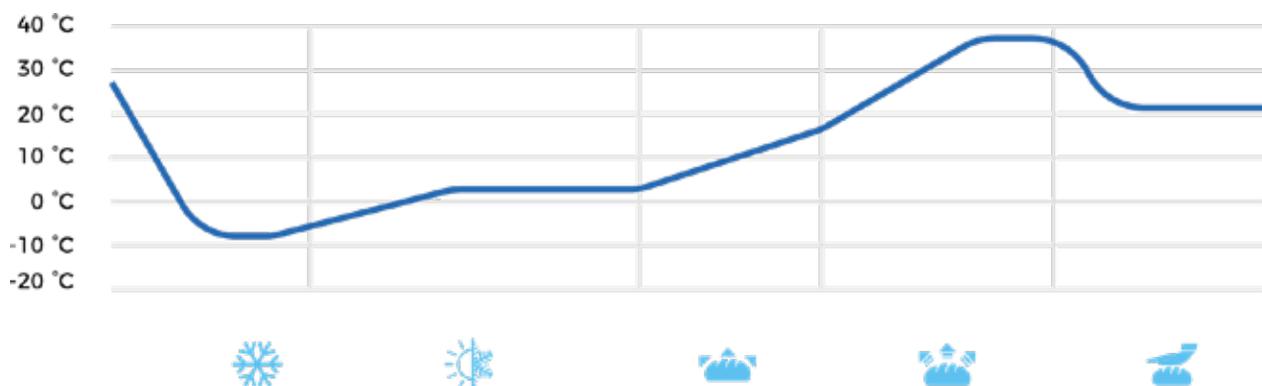


Optimizando el uso del personal y organizando mejor el proceso de producción.



El ciclo de Fermentación Controlada

Gracias al control de la humedad y la temperatura, el ciclo de Fermentación Controlada permite, con sus 4(+1) fases distintas ralentizar y controlar el proceso de fermentación, y obtener el producto perfectamente fermentado a la hora fijada.



Abatimiento

Enfriamiento rápido para bloquear la Fermentación



Conservación

Manteniéndose a baja temperatura, el proceso de fermentación permanece bloqueado



Despertar

La temperatura sube gradualmente, la fermentación comienza de nuevo



Fermentación

La cámara se acerca suavemente a los valores de humedad y temperatura establecidos, el proceso de fermentación se acaba



Bloque de fermentación

Paso opcional para bloquear la fermentación de nuevo disminuyendo la temperatura, útil para mantener el producto listo para entrar en el horno en un momento posterior

Los ciclos pueden personalizarse totalmente en cuanto a duración, temperatura, humedad y velocidad de ventilación de las distintas fases en función de las necesidades específicas del panadero.

EASYSPAN



Easypan - Cámara de Fermentación Controlada Flexible y Multifuncional

De la experiencia de Alaska nace Easypan, la cámara de Fermentación Controlada modular para carros, diseñada para satisfacer todas las necesidades de la panificación moderna. Gracias a la flexibilidad de sus controles, puede utilizarse como:

- ✓ Cámara de Fermentación Controlada
- ✓ Cámara de fermentación
- ✓ Cámara Frigorífica / de Conservación
- ✓ Cámara de Descongelación

Por lo tanto, la cámara puede utilizarse durante las 24 horas del día, garantizando un rápido retorno de la inversión.

EASYPAN

Flujo de Aire Suave y Uniforme

El sistema de ventilación está perfectamente integrado en la cámara y ha sido diseñado para garantizar las mismas condiciones de humedad y temperatura en todos los puntos de la cámara de fermentación controlada.



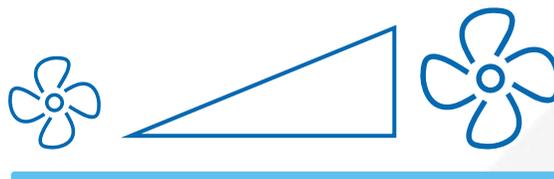


Sistema de Ventilación Indirecta



El sistema de ventilación indirecta envuelve delicadamente el producto en un flujo de aire a baja velocidad, a diferencia de los sistemas directos que dirigen el aire directamente sobre el producto, con el riesgo de secarlo en exceso y provocar la formación de la llamada "piel".

Velocidad de Ventiladores Regulable



Además, la velocidad de ventilación es totalmente ajustable por el usuario, garantizando el máximo control del proceso.



Evaporador Diseño Alaska para Fermentación Controlada

Desarrollado según un diseño específico de Alaska, se adapta perfectamente a las necesidades del proceso de Fermentación Controlada. Equipado con un paquete de aletas tratado con cataforesis para proteger contra la corrosión.



Ventiladores de Aluminio de Alta Eficiencia

Con un sofisticado diseño aerodinámico y resistentes a la corrosión.



Recipiente recolector de condensación en acero inoxidable AISI 304

Diseñado para garantizar la máxima durabilidad del componente, a diferencia de las soluciones convencionales en aluminio, que con el tiempo pueden presentar problemas de corrosión.



Sistema de drenaje de condensación inspeccionable

Tubo de drenaje fácilmente desmontable para facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento.

Solidez Constructiva Alaska



Espesor de paneles 80 mm

Paneles con espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m³).



Revestimiento de zinc plastificado blanco

Ofrece una mayor durabilidad en comparación con los acabados prelacados tradicionales, además de una superficie más lisa para facilitar la limpieza.



Bisagras autoelevables

Bisagras robustas y autoelevables, diseñadas para garantizar una apertura sin esfuerzo y una larga durabilidad.



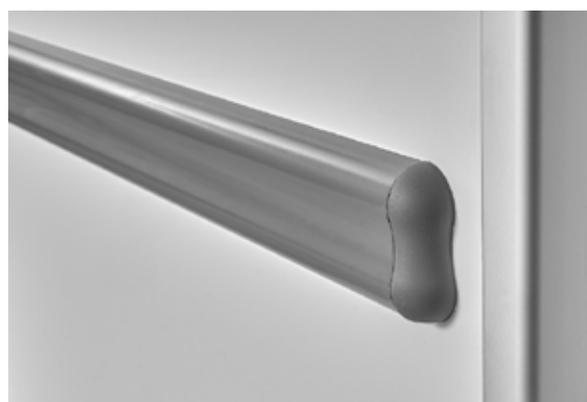
Manija

Práctica y resistente, equipada con cierre de palanca y cerradura.



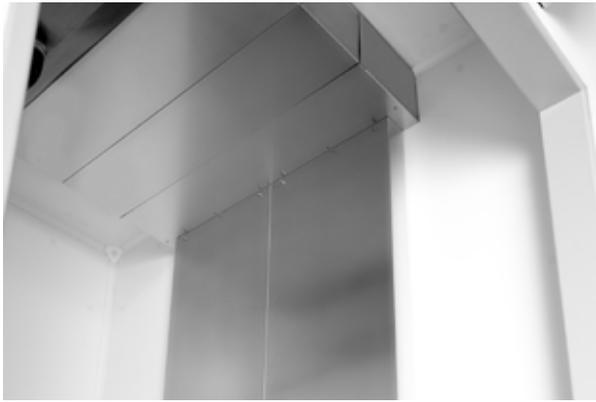
Protecciones internas en acero inoxidable AISI 304

Extremadamente robustas y diseñadas para proteger las paredes internas de la cámara contra impactos accidentales con los carros.



Protección externa

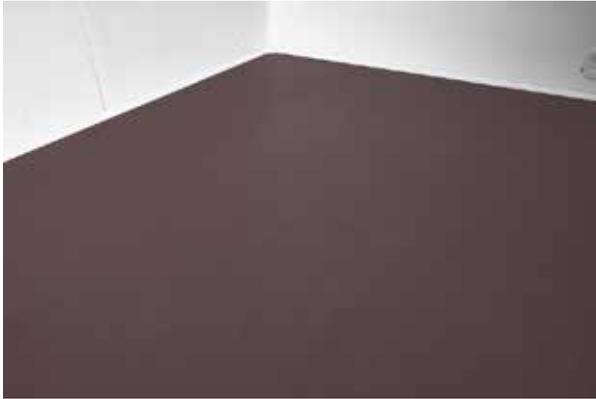
Ubicada en la puerta para protegerla contra posibles impactos con los carros.



Canalización de aire en aleación de aluminio
Resistente a la corrosión, garantizando la máxima higiene dentro de la cámara.



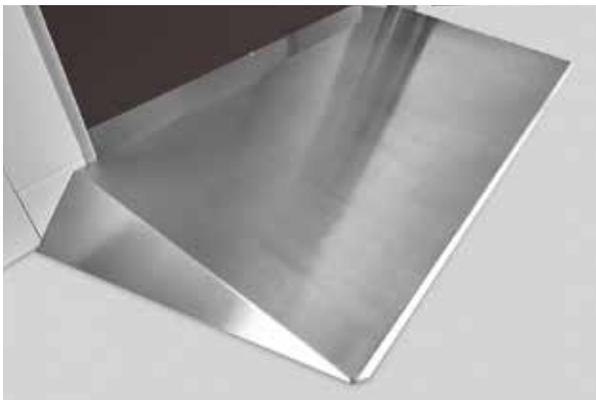
Interior en acero inoxidable opcional
Revestimiento interno disponible bajo pedido en acero inoxidable AISI 304, garantizando máxima higiene y resistencia.



Suelo apto para carros, espesor 60 mm
Fabricado en resina fenólica de alta resistencia, con superficie rugosa antideslizante.



Esquinas redondeadas
Diseñadas para garantizar máxima higiene y facilitar la limpieza.



Rampa en acero inoxidable AISI 304
Con pendiente reducida y equipada con rampas laterales para facilitar el acceso de los carros.



Elevación del suelo con listones de polietileno
Garantiza ventilación y previene la formación de condensación externa debajo de la cámara, mejorando también su aislamiento.



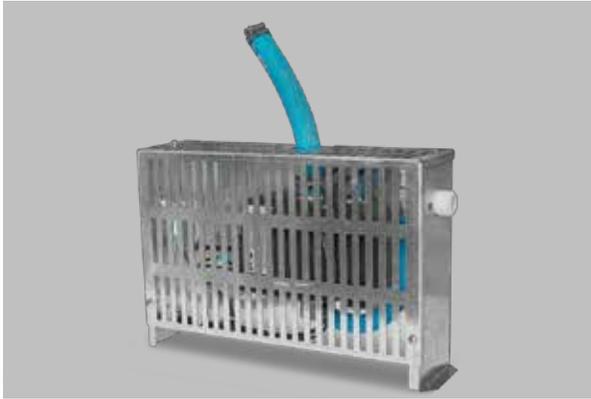
Extractor para reducir el exceso de humedad

Ubicado en el techo de la cámara, se activa automáticamente cuando es necesario disminuir la humedad. Garantiza una reducción del consumo eléctrico al evitar activaciones innecesarias del compresor.



Válvula de compensación

Ubicada verticalmente en la pared trasera de la cámara para evitar la acumulación de polvo y garantizar su funcionamiento óptimo.



Generador de vapor con acumulación en acero inoxidable AISI 316

Equipado con un sistema de generación de humedad mediante resistencias.



Juntas de alta estanqueidad

Amplias y resistentes, ubicadas a lo largo de toda la pared de la puerta para garantizar la máxima estanqueidad. Fácilmente reemplazables.



Sistema eléctrico de fácil acceso

Ubicado dentro de la consola frontal, fácilmente accesible para el mantenimiento sin necesidad de acceder al techo de la cámara



Iluminación interna LED opcional

Iluminación de bajo consumo gracias a lámparas LED, conectadas a un sensor de puerta abierta. Disponible bajo pedido, garantiza una visibilidad óptima dentro de la cámara.

Panel de Control Táctil

La experiencia Alaska, toda en un solo control

El software de control engloba en su lógica de funcionamiento y parámetros profundos toda la **experiencia de décadas de Alaska en el campo de la Fermentación Controlada**, para garantizar que siempre obtenga un producto fermentado de la máxima calidad.

- ✓ Programación sencilla con pocos pasos, que garantiza un excelente resultado final.
- ✓ Interfaz intuitiva y completamente gráfica, diseñada para ser utilizada también por personal no especializado.
- ✓ Transiciones de temperatura suaves, para una fermentación delicada y uniforme.
- ✓ Pantalla táctil capacitiva de alta visibilidad.
- ✓ Software desarrollado específicamente para las cámaras Alaska, perfectamente integrado y optimizado para sus funciones.

Controles



Temperatura



Humedad



Duración



Velocidad ventilador



LEV4, simple, potente y completo

Las cámaras de la serie Easypan están equipadas con una pantalla táctil de 7 pulgadas, que incorpora el software LEV4, con:

- Valores establecidos y actuales siempre visibles
- Ciclos manuales personalizables de:
 - Abatimiento + Conservación
 - Conservación
 - Fermentación + Bloque de fermentación
 - Bloque de fermentación
- Ciclos de Fermentación Controlada automáticos completos, personalizables en cada etapa para:
 - Duración
 - Temperatura
 - Humedad
 - Velocidad del ventilador
- Se pueden almacenar más de 200 ciclos automáticos
- Horarios de inicio y fin del ciclo programables
- Registro HACCP tabular con tendencias de temperatura y humedad
- USB para descargar registros HACCP e importación / exportación de recetas

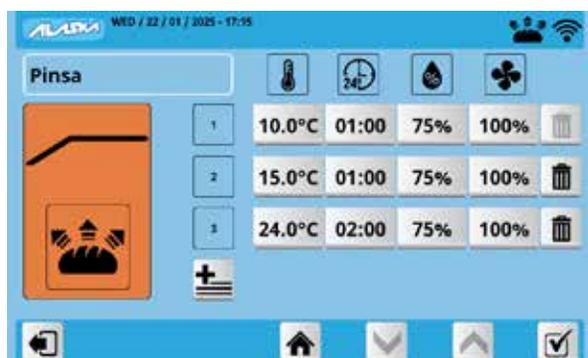


Ejecución automática del ciclo, con visualización clara de los valores actuales, los valores ajustados y el progreso del ciclo.

LEV4PLUS, más funciones para un control máximo

Para las cámaras de la serie Easypan, está disponible bajo pedido el software LEV4PLUS, que amplía las funcionalidades de LEV4, añadiendo:

- Ciclos de fermentación controlada avanzados, con posibilidad de definir subfases para una gestión precisa de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador.
 - 2 subfases de Abatimiento
 - 4 subfases de Conservación
 - 8 subfases de Fermentación
- Calendario semanal de recetas programadas
- Visualización gráfica del registro HACCP con tendencias de temperatura y humedad



Programación avanzada de ciclos, con distintos niveles de temperatura, humedad y velocidad del ventilador



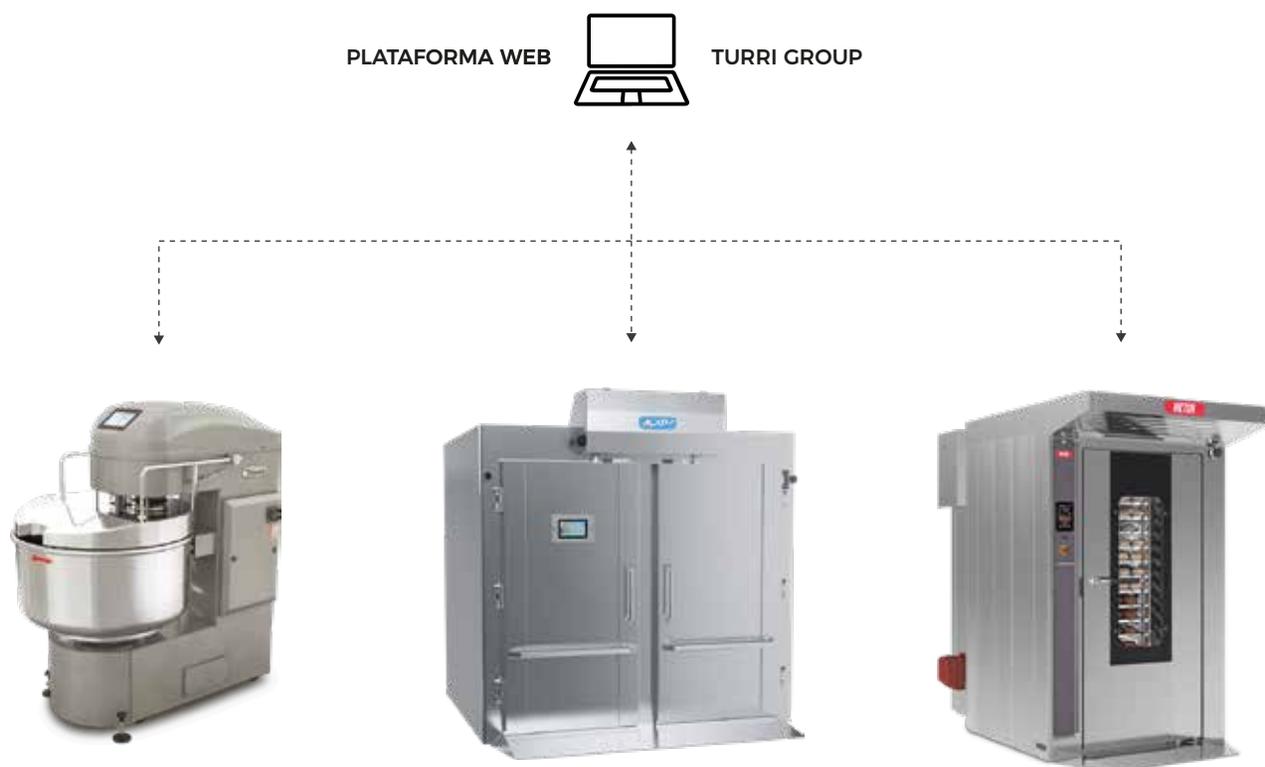
Registro HACCP gráfico para facilitar la consulta y la supervisión de los ciclos

Industria 4.0



Un paquete completo con la plataforma del Turri Group

Todas las cámaras de fermentación controlada de Alaska están equipadas con un panel de control con pantalla táctil que permite la interconexión con sistemas de supervisión y control, según la normativa italiana de la industria 4.0. Alaska, gracias a la posibilidad de interconexión con la plataforma web del Turri Group, proporciona la **solución completa** para aprovechar al máximo las ventajas de la tecnología 4.0.



Supervisión en tiempo real

Controla en todo momento los parámetros de funcionamiento de las cámaras.



Alarmas de alerta

Recibe notificaciones de averías dondequiera que estés, y minimiza el tiempo de inactividad y el desperdicio de productos.



Carga/descarga de programas

Modifica recetas a distancia y envíalas a la cámara.



Historial operativo

Visualiza los datos históricos de funcionamiento (registros HACCP), disponibles en formato gráfico y tabular, descárgalos en tu PC y guárdalos en tus archivos



Teleasistencia

El servicio de asistencia puede conectarse a distancia para identificar rápidamente los problemas y reducir el tiempo de inactividad.

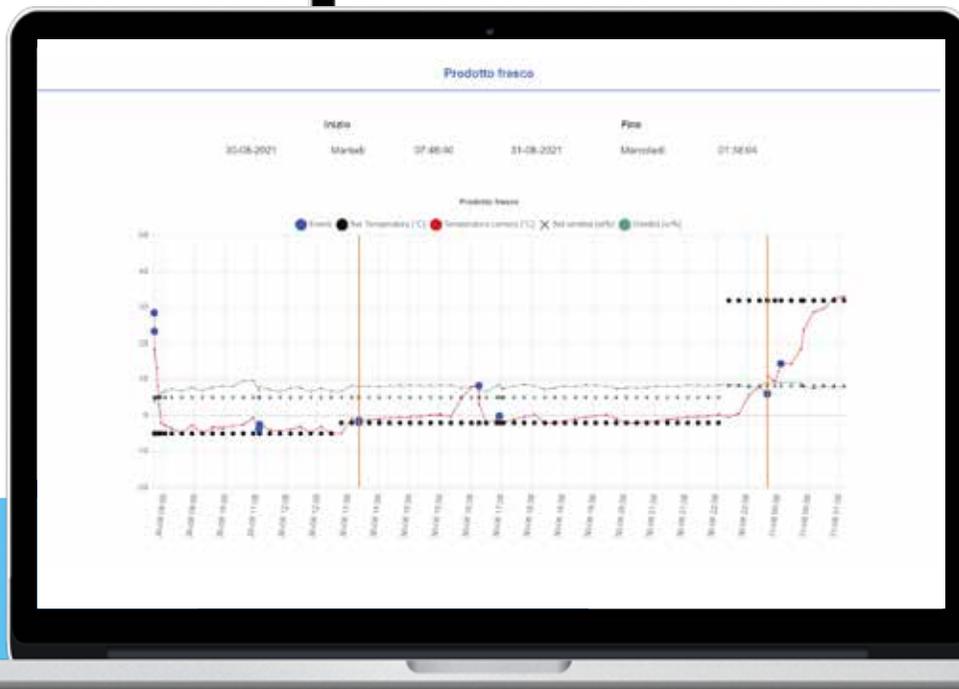
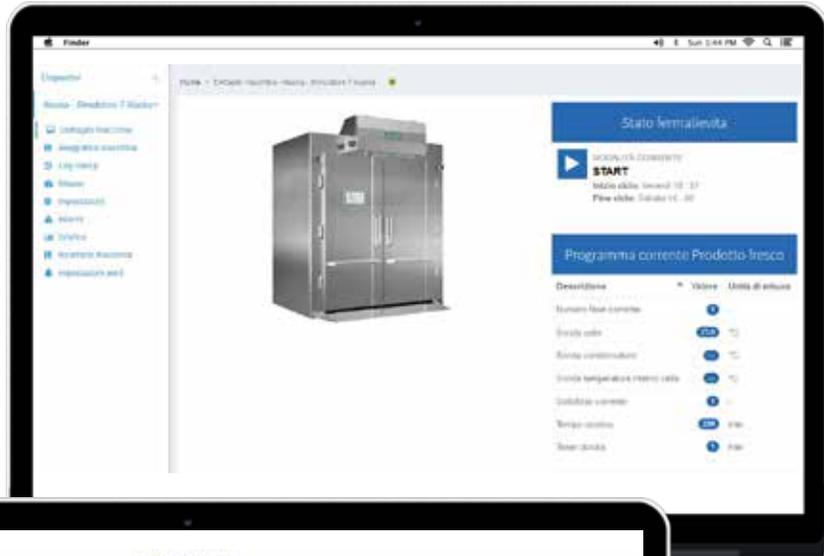
¡Elije tú cómo conectarte!



Conexión wifi a la plataforma web del Turri Group



Todas nuestras cámaras están preparadas para Wifi, listas para interconectarse a la plataforma web del Grupo Turri y permitirte aprovechar al máximo las capacidades de supervisión e interacción remotas 4.0.



Posibilidad de interconexión con software de terceros



¿Dispone ya de tu propio software de gestión/MES? Las cámaras Alaska también pueden interconectarse sin problemas con software externos, intercambiando datos bidireccionalmente (lectura/escritura) mediante el protocolo de comunicación Modbus (desarrollo del software para la integración a cargo del cliente).

Modularidad y Configuraciones

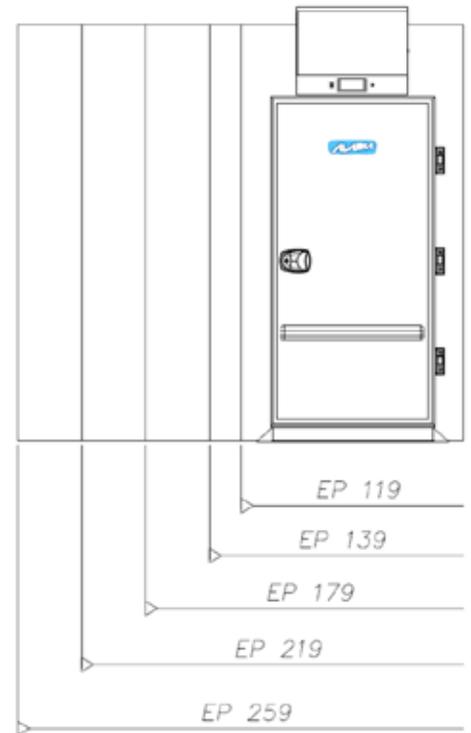
5 anchos diferentes disponibles

La gama Easypan ofrece en catálogo 5 anchos distintos para el frente de la cámara, cada uno disponible en varias profundidades.

(Para la lista completa, consulte la tabla de datos técnicos al final del documento).

Modelo	Ancho Exterior [cm]	Ancho Interno Útil [cm]	Apertura Libre de la Puerta [cm]
EP119	119	83	79x200
EP139	139	103	94x200
EP179	179	143	94x200
EP219	219	183	94x200
EP259	259	223	94x200

Dimensiones especiales disponibles bajo pedido.



Posición de la pantalla táctil



Estándar: en Consola

Ubicado en la consola, a una altura aproximada de 210 cm desde la plataforma.



Opcional: en la Puerta

Para un uso más cómodo, ubicado a la altura del operador, aproximadamente 160 cm desde la plataforma.

Easypan Industry, Diseñada a Medida

Alaska siempre ha sido especialista en desarrollar soluciones personalizadas según las necesidades y el espacio disponible de cada cliente.

La línea Easypan está diseñada para adaptarse fácilmente a dimensiones y configuraciones que van más allá de las opciones de catálogo, satisfaciendo cualquier requerimiento productivo, incluso los de clientes con necesidades industriales.



Tipos de Puertas

Puerta simple

Versión estándar con una única puerta ubicada en el lado derecho del frente de la cámara, con bisagras a la derecha. Disponible bajo pedido en la versión con la puerta ubicada en el lado izquierdo del frente de la cámara.



Doble puerta con montante central

Versión opcional con dos puertas separadas por un montante central.



Doble puerta sin montante central

Versión opcional con dos puertas y un amplio agujero de luz sin montante central.



Otras opciones

- Puerta simple adicional en la parte trasera
- Puerta doble adicional en la parte trasera (ver tabla de puertas disponibles según el modelo)
- Puerta simple con bisagras a la izquierda
- Ubicación de la puerta simple diferente al estándar
- Ventana de 30x60 cm en la puerta



Opción de puerta corredera

Opción de estructura tipo túnel



Puertas Disponibles y Correspondiente Agujero de Luz (cm)

Modelo	Puerta simple	Doble puerta con montante central	Doble puerta sin montante central	Puerta corredera
EP119	79x200	-	-	-
EP139	94x200	-	-	-
EP179	94x200	-	140x198	-
EP219	94x200	n.2 da 79x200	180x198	80x200
EP259	94x200	n.2 da 94x200	180x198	80/95x200

Especificaciones Técnicas

ESTRUCTURA

Acabado interior en zinc plastificado blanco	✓
Acabado interior en acero inoxidable AISI 304 Scotch Brite	○
Acabado exterior en zinc plastificado blanco	✓
Acabado exterior en acero inoxidable Scotch Brite AISI 304 (sólo frontal)	○
Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 Scotch Brite (completo)	○
Paneles de aislamiento con espuma de poliuretano de alta densidad (42 kg/m ³)	✓
Espesor de aislamiento de los paneles 80 mm	✓
Puerta aislante con perfiles de aluminio	✓
Manija con cierre de palanca y cerradura	✓
Suelo apto para carros espesor 60 mm	✓
Suelo con esquinas interiores redondeadas	✓
Suelo elevado con tirones de polietileno para ventilación y aislamiento	✓
Cámara sin suelo	○
Protección externa en la puerta	✓
Protecciones internas de acero inoxidable AISI 304	✓
Plataforma de acceso para carros de acero inoxidable AISI 304 con rampas laterales	✓
Bisagras con ajuste horizontal, vertical y de profundidad	✓
Dimensiones de cámara personalizadas	○
Posición de la puerta en la parte frontal distinta de la estándar	○
Doble puerta sin montante central para EP179, EP219, EP259	○
Doble puerta con montante central para EP219, EP259	○
Puerta adicional simple o doble en la parte trasera	○
Puerta corredera para EP219, EP259	○

FLUJO DE AIRE

Sistema de ventilación indirecta	✓
Canalización de aire en aleación de aluminio resistente a la corrosión	✓
Ventilación de aire de velocidad regulable	✓
Sistema ECO de reducción de la humedad	✓
Válvula de compensación	✓
Sistema de recalentamiento con resistencias con aletas de acero inoxidable AISI 304	✓
Descongelación con resistencias eléctricas	✓

EVAPORADOR

Aeroevaporador diseño Alaska para Fermentación Controlada	✓
Paquete de aletas con tratamiento de cataforesis contra la corrosión	✓
Bandeja de drenaje de condensados de acero inoxidable AISI 304	✓
Sistema de drenaje de condensados fácilmente inspeccionable	✓

✓ Equipamiento estándar de serie ○ Optional

HUMIDIFICADOR

Rango de humedad relativa ajustable del 55% al 99%.	✓
Generador de vapor de almacenamiento de acero inoxidable AISI 316	✓
Kit generador de vapor fácilmente sustituible	✓
Deshumidificación adaptativa en función de las condiciones	✓

UNIDAD DE REFRIGERACIÓN

Condensador refrigerado por aire	✓
Compresor hermético o hermético Scroll según la cámara	✓
Unidad instalada en el techo o a distancia, según la cámara	✓
Unidad tropicalizada para el funcionamiento en ambientes hasta 43 °C, incluida de serie en cámaras con compresor Hermético.	✓
Unidad apta para el funcionamiento en ambientes hasta 38 °C, incluida de serie en modelos con compresor Hermético Scroll.	✓
Unidad tropicalizada para el funcionamiento en ambientes hasta 43 °C, opcional para modelos con compresor Hermético Scroll.	○
Unidad con carenado autoportante silenciado apta para uso exterior	○
Partición del ventilador del condensador para optimizar el funcionamiento de la unidad de refrigeración	✓
Filtro secador para deshumidificar y desacidificar el refrigerante	✓
Indicador de líquido/humedad	✓
Válvula solenoide en la línea de líquido	✓

PANEL DE CONTROL

Panel de control con pantalla táctil capacitiva de alta visibilidad	✓
Panel situado en la consola del sistema eléctrico	✓
Panel situado en la puerta a la altura del operador para facilitar su uso	○
Pantalla táctil de 7"	✓
Ciclos manuales personalizables	✓
Ciclos de Fermentación Controlada automáticos clásicos de 4 etapas	✓
Ciclos de Fermentación Controlada automáticos avanzados de 4 etapas personalizables en 2+4+8+1 subfases	○
Más de 200 ciclos de trabajo almacenables	✓
Inicio del ciclo programado	✓
Calendario semanal de recetas programadas	○
Registro HACCP con historial de ciclos - formato tabular	✓
Registro HACCP con historial de ciclos ejecutados - formato gráfico	○
USB para descargar registro HACCP e importación/exportación de recetas	✓
Tarjeta Wifi para interconexión con la plataforma Web del Grupo Turri	✓
Predisposición interconexión con software externos con intercambio de datos bidireccional	✓
Iluminación LED interna con sensor de puerta abierta	○
Sistema eléctrico situado en la consola frontal, se puede abrir para el mantenimiento	✓
Tensiones y frecuencias de alimentación especiales	○

✓ Equipamiento estándar de serie ○ Opcional

Datos Técnicos

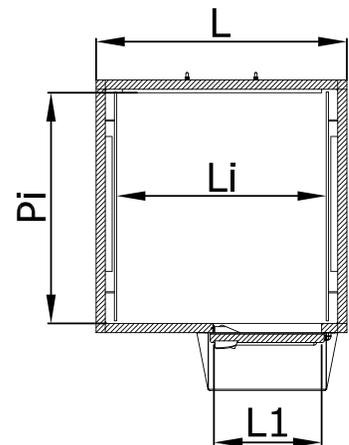
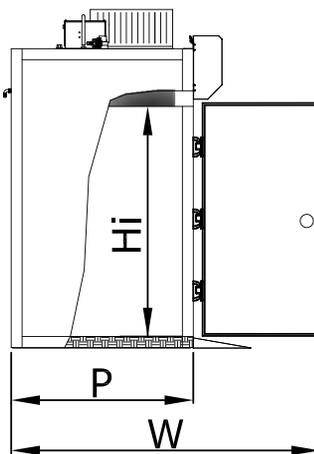
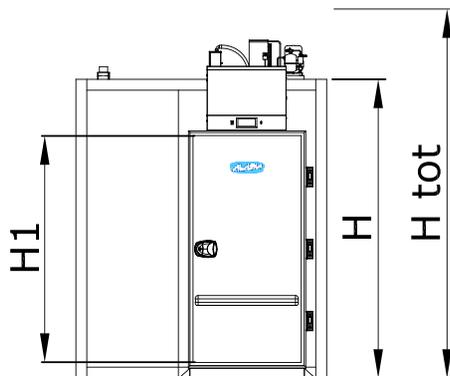
Modelo	Anchura Exterior			Anchura Interior Útil	Profundidad Interior Útil	Agujero de Luz	Capacidad Carros para Bandejas					Capacidad Carros para bastidores				Potencia Máxima Absorbida	Potencia Compresor (&)	Voltaje de Alimentación	Cantidad de Producto (*)			
	L	P	W				Li	PI	L1xH1	40x60	60x80	60x80 C&G	80x80	80x120	63x180 (L=125)					63x215 (L=160)	63x255 (L=200)	63x297 (L=242)
	cm	cm	cm				cm	cm	cm													
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 = Hermético (unidad tropicalizada de serie, para el funcionamiento en ambientes hasta +43°C)
 # = Hermético Scroll (unidad apta para el funcionamiento en ambientes hasta +38°C)

(*): Producciones indicativas para panes de tamaño medio

Hi - Altura interna útil:	200 cm
H - Altura externa del mueble:	257 cm
H tot - Altura mínima de techo requerida:	320 cm para instalaciones con unidad remota 325 cm para instalaciones con unidad en el techo de la cámara

Modelo	Anchura Exterior			Anchura Interior Útil	Profundidad Interior Útil	Agujero de Luz	Capacidad Carros para Bandejas					Capacidad Carros para bastidores				Potencia Máxima Absorbida	Potencia Compresor (ø)	Voltaje de Alimentación	Cantidad de Producto (*)			
	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.