

Linea Biga



Pre-fermenting Line



Italian Bakery Solutions

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 ottimali

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/m² 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/m², 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

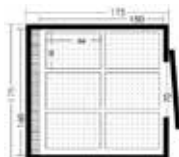
70x190

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



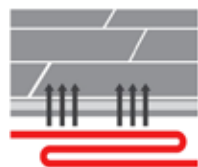
203x153x210h
215x175x229h

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

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

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

BCL / 4P	+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 alzataina
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