

Linea Fredda

Cooling Line



Italian Bakery Solutions

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





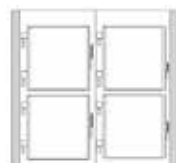
MODELLO MODEL	RESA kg/ciclo OUTPUT kg/cycle	CAPIENZA TEGLIE TRAYS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	POTENZA POWER (w)	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR POWER (Hp)
------------------	--	---	----------------------------------	-------------------------	---

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 MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPIENZA TEGLIE TRAYS CAPACITY	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR POWER (Hp)	POTENZA POWER (w)	
	2CP +1° / +10°	40 (60x40) or 20 (60x80)	95x95x215h	230V-1-50Hz	1	1200
	2CN 10° / -25°	40 (60x40) or 20 (60x80)	103x103x223h	230V -1-50Hz	1,5	2000
	4CP +1° / +10°	80 (60x40) or 40 (60x80)	175x95x215h	230V-1-50Hz	1,5	2000
	4CN -10° / -25°	80 (60x40) or 40 (60x80)	183x103x223h	400V -3-50Hz	2	2800
	6CP +1° / +10°	120 (60x40) or 60 (60x80)	255x95x215h	400V-3-50Hz	2	2800
	6CN -10° / -25°	120 (60x40) 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 MODEL	ABBATTIMENTO POSITIVO POSITIVE SHOCK FREEZING in 60min (KG)	ABBATTIMENTO NEGATIVO NEGATIVE SHOCK FREEZING in 60min (KG)	CAPIENZA TEGLIE TRAYS CAPACITY 60X40	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (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 MODEL	RESA OUTPUT +25°/-18° in 60min (kg)	CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS IN/OUT (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA COMPRESSORE COMPRESSOR POWER (Hp)	
	C1ABT25K	25	2 (60x40) or 1 (60x80)	83x110x243h 103x183x263h	400V -3-50Hz	4
	C1ABT50K	50	2 (60x40) or 1 (60x80)	83x110x243h 103x183x263h	400V -3-50Hz	7,5
	C2ABT50K	50	4 (60x40) or 2 (60x80)	123x150x243h 143x223x263h	400V -3-50Hz	7,5
	C2ABT100K	100	4 (60x40) or 2 (60x80)	123x150x243h 143x223x263h	400V -3-50Hz	15
	C3ABT100K	100	6 (60x40) or 3 (60x80)	203x150x243h 223x223x263 h	400V -3-50Hz	15
	C3ABT150K	150	6 (60x40) or 3 (60x80)	203x150x243h 223x223x263h	400V -3-50Hz	20
	C4ABT100K	100	8 (60x40) or 4 (60x80)	150x283x243h 223x303x263h	400V -3-50Hz	15
	C4ABT200K	200	8 (60x40) or 4 (60x80)	150x283x243h 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



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





POSITIVE MIN. +1°C

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

MODELLO MODEL	DIMENSIONI DIMENSIONS IN-OUT (cm)	CAPACITA' CAPACITY (m ³)	LUCE NETTA CLEAR PASSAGE (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (Hp)
143x143CN 	123x123x200h 143x143x225h	3,1	70x190h	400V -3-50Hz	1,2
183x143CN 	163x123x200h 183x143x225h	4,1	70x190h	400V -3-50Hz	1,2
183x183CN 	163x163x200h 183x183x225h	5,4	70x190h	400V -3-50Hz	1,7
223x143CN 	203x123x200h 223x143x225h	5,1	70x190h	400V -3-50Hz	1,7
223x183CN 	203x163x200h 223x183x225h	6,7	70x190h	400V -3-50Hz	1,7
223x223CN 	203x203x200h 223x223x225h	8,4	70x190h	400V -3-50Hz	2,5
263x143CN 	243x123x200h 263x143x225h	6,1	70x190h	400V -3-50Hz	1,7
263x183CN 	243x163x200h 263x183x225h	8,0	70x190h	400V -3-50Hz	2,5
263x223CN 	243x203x200h 263x223x225h	10,0	70x190h	400V -3-50Hz	3,0
263x263CN 	243x243x200h 263x263x225h	12,0	70x190h	400V -3-50Hz	3,0
303x263CN 	283x243x200h 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 MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITÀ CAPACITY (lt)	CAPACITÀ TEGLIE TRAYS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
ACP1P	+1° / +10°	700	20 x (60x40)	56x80x212h or 79x70x205h	230V-1-50Hz	600	150
ACN1P	-10° / -20°	700	20 x (60x40)	56x80x212h or 79x70x205h	230V -1-50Hz	900	166
ACP2P	+1° / +10°	1400	40 x (60x40)	144x80x212h	230V-1-50Hz	500	195
ACN2P	-10° / -20°	1400	40 x (60x40)	144x80x212h	230V -1-50Hz	900	210
ACP1P MAXI	+1° / +10°	840	20 x (60x80) or 40 x (60x40)	79x100x205h	230V-1-50Hz	830	164
ACN1P MAXI	-10° / -20°	840	20 x (60x80) or 40 x (60x40)	79x100x205h	230V -1-50Hz	1600	180

VERSIONE CON GRIGLIE
VERSION WITH GRIDS

MODELLO MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITÀ CAPACITY (lt)	GRIGLIE INCLUDE GRIDS INCLUDED	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
ACP1P/E	+1° / +10°	700	3	69x80x212h	230V-1-50Hz	460	115
ACN1P/E	-10° / -20°	700	3	69x80x212 h	230V -1-50Hz	550	122
ACP2P/E	+1° / +10°	1400	6	134x80x212h	230V-1-50Hz	350	180
ACN2P/E	-10° / -20°	1400	6	134x80 x212h	230V -1-50Hz	860	200



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 MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITY CAPACITY (lt)	CAPIENZA TEGLIE TRAYS CAPACITY 60X40	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
BCP2P	+1° / +8°	340	12	166x80x85h	230V-1-50Hz	336	160
BCN2P	-10° / -20°	340	12	166x80x85h	230V -1-50Hz	458	160
BCP3P	+1° / +8°	550	18	224x80x85h	230V-1-50Hz	336	190
BCN3P	-10° / -20°	550	18	224x80x85h	230V -1-50Hz	570	190
BCP4P	+1° / +8°	760	24	283x80x85h	230V-1-50Hz	420	220
BCN4P	-10° / -20°	760	24	283x80x85h	230V -1-50Hz	570	220

VERSIONE CON GRIGLIE
VERSION WITH SHELVES

MODELLO MODEL	TEMPERATURA DI ESERCIZIO WORKING TEMPERATURE (°C)	CAPACITY CAPACITY (lt)	GRIGLIE INCLUDE GRIDS INCLUDED	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
BCP2P/E	+1° / +8°	340	2	131x70x85h	230V-1-50Hz	270	115
BCN2P/E	-10° / -20°	340	2	131x70x85h	230V -1-50Hz	370	115
BCP3P/E	+1° / +8°	550	3	178x70x85h	230V-1-50Hz	330	160
BCN3P/E	-10° / -20°	550	3	178x70x85h	230V -1-50Hz	475	160
BCP4P/E	+1° / +8°	760	4	224x70x85h	230V-1-50Hz	330	190
BCN4P/E	-10° / -20°	760	4	224x70x85h	230V -1-50Hz	475	190



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



Kit ruote in acciaio
Steel cartors kit

