

Linea Fermalievita



Retarder proofing Line



Italian Bakery Solutions

www.sitep.net

CELLE DI FERMALIEVITAZIONE STANDARD E NORDIKO*STANDARD AND NORDIKO RETARDER PROOFERS***MINI CELLA DI FERMALIEVITAZIONE***MINI RETARDER PROOFERS***ARMADI DI FERMALIEVITAZIONE***RETARDER PROOFING CABINETS***TAVOLI DI FERMALIEVITAZIONE***RETARDER PROOFING BENCHES***IMPIANTI DI FERMALIEVITAZIONE MONOBLOCCO***MONOBLOC RETARDER PROOFING SYSTEMS*

CELLE DI FERMALIEVITAZIONE STANDARD E NORDIKO

Consigliato per produzioni in grandi volumi di impasti conditi - STANDARD

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

Consigliato per produzioni industriali - NORDIKO

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

Riduce i costi del personale e aumenta la produttività

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

Risultati costanti senza effetto 'pelle'

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

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

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

Recommended for large volumes production of seasoned doughs - STANDARD

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

Recommended for industrial productions - NORDIKO

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

Less staff costs and more productivity

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

Constant results without 'peel off' effect

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

Easy maintenance and energy saving

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



STANDARD AND NORDIKO RETARDER PROOFERS

Performante anche nei paesi più caldi

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

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

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

Specifiche tecniche

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

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

Highly performing at high temperatures

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

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

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

Technical specs

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

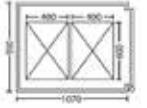
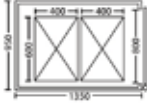
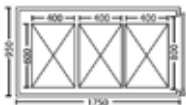


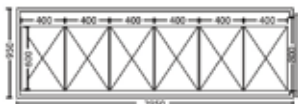
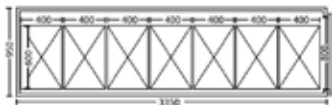
On request the proofers can be provided with custom dimensions and special voltage





SERIE "95"

"95" SERIES

| MODELLO MODEL | DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM) | CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY | | TENSIONE VOLTAGE | POTENZA POWER (KW) | LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM) |
|------------------|---|---|-------|---------------------|--------------------------|--|
| | | 60X40 | 60X80 | | | |
| 1K |  81x90x200h 93x107x232h | 2 | 1 | 230V -1- 50Hz | 2,5 | 77x197 |
| 95x135 |  83x113x210h 95x135x255h | 2 | 1 | 230V -1- 50Hz | 2,5 | 77x200 |
| 95x175 |  83x153x210h 95x175x255h | 3 | 1 | 400V -3- 50Hz | 5 | 77x200 |
| 95x215 |  83x193x210h 95x215x255h | 4 | 2 | 400V -3- 50Hz | 7 | 77x200 |
| 95x255 |  83x233x210h 95x255x255h | 5 | 2 | 400V -3- 50Hz | 7 | 77x200 |
| 95x295 |  83x273x210h 95x295x255h | 6 | 3 | 400V -3- 50Hz | 7 | 77x200 |
| 95x335 |  83x313x210h 95x335x255h | 7 | 3 | 400V -3- 50Hz | 7 | 77x200 |



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

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



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



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

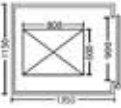
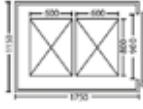
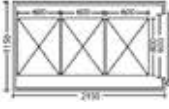
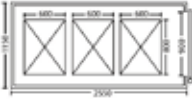
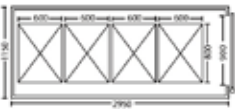
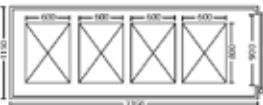


Gruppo frigorifero
"Super Silent"
Rumorosità max 45 dB
Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB



SERIE "115"

"115" SERIES

| MODELLO MODEL | DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM) | CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY | | TENSIONE VOLTAGE | POTENZA POWER (KW) | LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM) |
|------------------|--|---|-------|---------------------|--------------------------|--|
| | | 60X40 | 60X80 | | | |
| 115x135 |  103x113x210h 115x135x255h | 2 | 1 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |
| 115x175 |  103x153x210h 115x175x255h | 5 | 2 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |
| 115x215 |  103x193x210h 115x215x255h | 6 | 3 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |
| 115x255 |  103x233x210h 115x255x255h | 7 | 3 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |
| 115x295 |  103x273x210h 115x295x 255h | 8 | 4 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |
| 115x335 |  103x313x210h 115x335x255h | 9 | 4 | 400V -3- 50Hz | 7 | 90x200 |



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



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



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



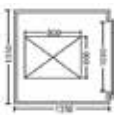
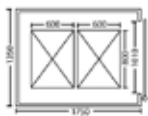
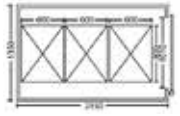
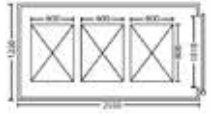
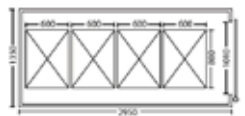
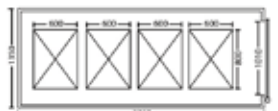
**Gruppo frigorifero
"Super Silent"**
Rumorosità max 45 dB
*Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB*

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



SERIE "135"

"135" SERIES

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



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

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



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



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



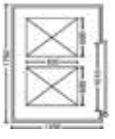
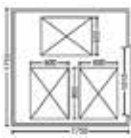
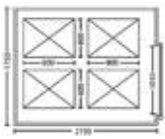
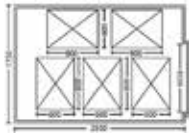
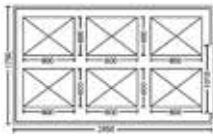
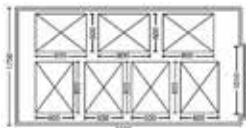
**Gruppo frigorifero
"Super Silent"**
Rumorosità max 45 dB
Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB



SERIE "175"

"175" SERIES

| MODELLO MODEL | DIMENSIONI INTERNE/ESTERNE DIMENSIONS IN/OUT (CM) | CAPIENZA CARRELLI RACKS CAPACITY | | TENSIONE VOLTAGE | POTENZA POWER (KW) | LUCE NETTA PORTA CLEAR PASSAGE (CM) |
|------------------|--|---|-------|---------------------|--------------------------|--|
| | | 60X40 | 60X80 | | | |

| | | | | | | | |
|----------------|---|------------------------------|----|---|------------------|----|---------|
| 175x135 |  | 163x113x210h 175x135x255h | 5 | 2 | 400V -3- 50Hz | 7 | 100x200 |
| 175x175 |  | 163x153x210h 175x175x255h | 6 | 3 | 400V -3- 50Hz | 7 | 100x200 |
| 175x215 |  | 163x193x210h 175x215x255h | 8 | 4 | 400V -3- 50Hz | 7 | 100x200 |
| 175x255 |  | 163x233x210h 175x255x255h | 7 | 5 | 400V -3- 50Hz | 10 | 100x200 |
| 175x295 |  | 163x273x210h 175x295x255h | 10 | 6 | 400V -3- 50Hz | 10 | 100x200 |
| 175x335 |  | 163x313x210h 175x335x255h | 12 | 7 | 400V -3- 50Hz | 13 | 100x200 |



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



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



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



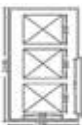
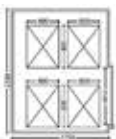
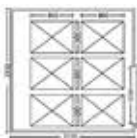
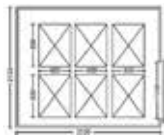
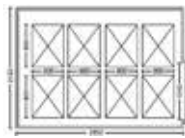
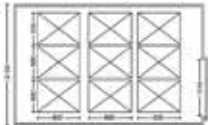
**Gruppo frigorifero
"Super Silent"**
Rumorosità max 45 dB
Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



SERIE "215"

"215" SERIES

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



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

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



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



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

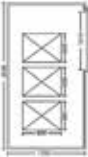
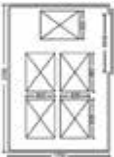
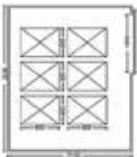
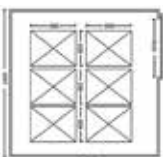
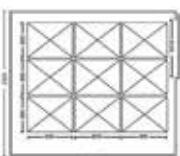
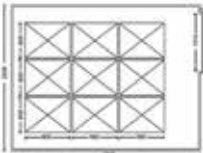


Gruppo frigorifero
"Super Silent"
Rumorosità max 45 dB
Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB



SERIE "255"

"255" SERIES

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



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

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors



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



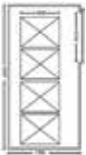
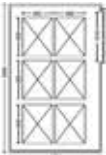
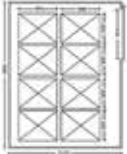
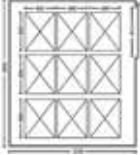
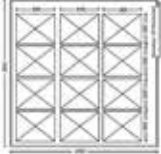
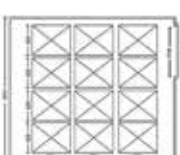
Gruppo frigorifero
"Super Silent"
Rumorosità max 45 dB
Refrigerant group
"Super Silent"
max noise 45 dB

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



SERIE "295"

"295" SERIES

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



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

Oblò per porte standard
Port-hole for standard doors

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



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



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

Linea Fermalievitazione



Retarder proofing Line

MINI CELLA DI FERMALIEVITAZIONE

MINI RETARDER PROOFERS

La cella di cui avevi bisogno

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

Risultati costanti senza effetto 'pelle'

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

Velocizza i tempi di lievitazione

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

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

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

Specifiche tecniche

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

The proofer you needed

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

Constant results without 'peel off' effect

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

Speed up proofing times

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

Easy maintenance and energy saving

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

Technical specs

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





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



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



4x ruote in acciaio
4x steel cartors

Gruppo frigorifero
remoto
su richiesta
Remote refrigerant unit
on request

Tensione diversa
su richiesta
Special voltage
on request



ARMADI DI FERMALIEVITAZIONE

RETARDER PROOFING CABINETS

Consigliato per impasti conditi in pezzature medio-piccole

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

Riduce i costi del personale e aumenta la produttività

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

Ritarda l'invecchiamento dei prodotti già cotti

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

Risultati costanti senza effetto 'pelle'

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

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

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

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

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

Specifiche tecniche

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

Recommended for small or medium production of seasoned dough

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

Less staff costs and more productivity

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

Baked products aging delay

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

Constant results without 'peel off' effect

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

Easy maintenance and energy saving

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

Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)

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

Technical specs

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





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



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



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



4x ruote in acciaio
4x steel cartors

**Gruppo frigorifero
remoto**

su richiesta
*Remote refrigerant unit
on request*

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



TAVOLI DI FERMALIEVITAZIONE

RETARDER PROOFING BENCHES

Facile da usare e da installare

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

Consigliato per impasti conditi in pezzature medio-piccole

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

Riduce i costi del personale e aumenta la produttività

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

Ritarda l'invecchiamento dei prodotti già cotti

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

Risultati costanti senza effetto 'pelle'

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

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

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

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

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

Specifiche tecniche

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

Easy to install and to use

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

Recommended for small or medium production of seasoned dough

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

Less staff costs and more productivity

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

Baked products aging delay

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

Constant results without 'peel off' effect

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

Easy maintenance and energy saving

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

Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)

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

Technical specs

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





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



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



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



Kit ruote in acciaio
Steel cartors kit

**Gruppo frigorifero
remoto**

su richiesta
*Remote refrigerant unit
on request*

**Tensione diversa
su richiesta**

*Special voltage
on request*



IMPIANTI DI FERMALIEVITAZIONE MONOBLOCCO

MONOBLOCK RETARDER PROOFING SYSTEMS

Costruisci o trasforma con facilità la tua cella di fermalievitazione

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

Consigliato per produzioni industriali

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

Riduce i costi del personale e aumenta la produttività

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

Risultati costanti senza effetto 'pelle'

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

Facilità di manutenzione e risparmio energetico

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

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

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

Easily build or convert your retarder proofer room

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

Recommended for industrial production

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

Less staff costs and more productivity

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

Constant results without 'peel off' effect

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

Easy maintenance and energy saving

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

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

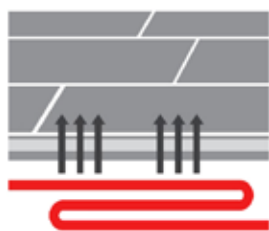
Keep the proofer under control wherever and whenever (optional)

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





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



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



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



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

Gruppo frigorifero remoto
su richiesta
Remote refrigerant unit on request

Tensione diversa su richiesta
Special voltage on request

