

Linea Pasticceria



Pastry making Line



Italian Bakery Solutions

ARMADI SEMPREFRESCO

EVERFRESH CABINETS

TAVOLI SEMPREFRESCO

EVERFRESH BENCHES



ARMADI SEMPREFRESCO

EVERFRESH CABINETS

Conserva i prodotti già cotti sino a tre giorni

L'armadio Semprefresco è indicato per la conservazione di prodotti di pasticceria già cotti, sino a tre giorni. È consigliato per avere un orario flessibile di produzione e per avere sempre disponibilità di una scorta pronta alla vendita, in grado di soddisfare richieste improvvise.

Prodotti conservati e sempre freschi

L'armadio vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per un prodotto conservato e semprefresco. 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.

Elimina l'effetto opaco

Il sistema di ventilazione ad impulsi interviene automaticamente all'apertura della porta, asciugando immediatamente la condensa sul prodotto per scongiurare l'effetto opaco su cioccolato, glassa o frutta.

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. 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.

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

L'armadio Semprefresco può essere utilizzato anche in funzione "fermalievitazione" o "lievitazione", e 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 teglie

Preserve baked products up to 3 days

Everfresh cabinet is ideal to preserve baked products up to three days. It 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.

Preserved and 'everfresh' products

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.

No more opaque effect

Impulse ventilation system automatically turns on when the door opens. This action immediately dries condensation on the product avoiding risk of opaque effect on chocolate, icing or fruit.

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. 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.

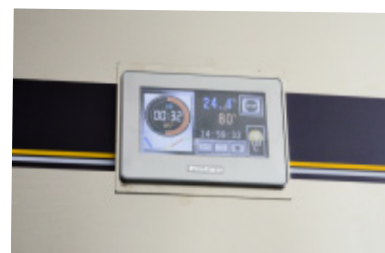
Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)

Everfresh cabinet can be also used in 'retarder proofer' or 'proofer' mode and remotely monitored on your smartphone just with dedicated app and internet connection (optional). 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 (lt)	CAPACITA' TEGLIE TRAYS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
SEMPREFRESCO / 1P	-9° / +45°	700	20 x (60x40)	56x80x212h o 79x70x205h	230V-1-50Hz	1400	155
SEMPREFRESCO / 2P	-9° / +45°	1400	40 x (60x40)	144x80x212h	230V-1-50Hz	1800	250
SEMPREFRESCO / 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)*



**Touchscreen 7" con porta
ethernet per controllo
da remoto via wifi**
*Touchscreen 7" with ethernet
connection for remote
control via wifi*



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 SEMPREFRESCO

EVERFRESH 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 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.

Conserva i prodotti già cotti sino a tre giorni

Il tavolo Semprefresco è indicato per la conservazione di prodotti di pasticceria già cotti, sino a tre giorni. È consigliato per avere un orario flessibile di produzione e per avere sempre disponibilità di una scorta pronta alla vendita, in grado di soddisfare richieste improvvise.

Prodotti conservati e sempre freschi

Il banco vanta una distribuzione dell'aria uniforme in ogni suo punto per assicurare un prodotto conservato e sempre fresco. 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.

Elimina l'effetto opaco

Il sistema di ventilazione ad impulsi interviene automaticamente all'apertura della porta, asciugando immediatamente la condensa sul prodotto per scongiurare l'effetto opaco su cioccolato, glassa o frutta.

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. 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 banco 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 tavolo Semprefresco può essere utilizzato anche in funzione "fermalievitazione" o "lievitazione", e 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

The reinforced counter top can bear heavy weights. 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 cooling unit (optional) reducing the space occupied and with a kit of steel wheels (optional) so it can be freely moved.

Preserve baked products up to 3 days

Everfresh counter is ideal to preserve baked pastry products up to three days. It is suitable for flexible production timing and gives you the opportunity to have a stock of ready-to-sell baked products, in case of unexpected demand.

Preserved and 'everfresh' products

Air circulation is uniform inside the counter and this ensures well preserved and 'everfresh' products. Thanks to the regulation of the air flux through the ventilated refrigeration system with electrical impulses and the system of canalization in stainless steel, the values of humidity and temperature are constantly checked.

No more opaque effect

Impulse ventilation system automatically turns on when the door opens. This action immediately dries condensation on the product avoiding risk of opaque effect on chocolate, icing or fruit.

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. High-density polyurethane foam isolation contributes to the 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.

Keep the cabinet under control wherever and whenever (optional)

Everfresh counter can be also used in 'retarder proofer' or 'proofer' mode and 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 (lt)	CAPACITÀ TEGLIE TRAYS CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS (cm)	TENSIONE VOLTAGE	POTENZA POWER (w)	PESO WEIGHT (kg)
BSEMPREFRESCO2P	-9° / +45°	340	12 x (60x40)	166x80x85h	230V-1-50Hz	700	178
BSEMPREFRESCO3P	-9° / +45°	550	18 x (60x40)	224x80x85h	230V-1-50Hz	1200	205
BSEMPREFRESCO4P	-9° / +45°	760	24 x (60x40)	283x80x85h	230V-1-50Hz	1800	230



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



**Touchscreen 7" con porta
ethernet per controllo
da remoto via wifi**
*Touchscreen 7" with ethernet
connection for remote
control via wifi*



Kit ruote in acciaio
Steel castors kit

**Gruppo frigorifero
remoto**
*Remote refrigerant unit
on request*

Tensione diversa
*Special voltage
on request*