

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)	CAPACITÀ 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

