

THE FUTURE OF THE CONSERVATION

ARTEBIANCA

Food specialist

www.artebianca.org

SISTEMI DI FERMALIEVITAZIONE



Pasticceria e Panetteria



THE FUTURE OF THE RETARDEE-PROVERS

Pasticceria e Panetteria

La migliore affidabilità

Garanzia d'igiene

Consistente risparmio energetico

Lo specialista sceglie. I Fermalievitazione.



Il fermalievita evita al panificatore di dover lavorare in orari scomodi e gli permette di razionalizzare il tempo migliorando anche il risultato finale. È un vero e proprio fermalievitazione che controlla e ottimizza con precisione il processo di lievitazione nella più assoluta garanzia di igiene e qualità. offre una gamma completa di modelli standard di: celle, armadi e tavoli. Con in più la possibilità di realizzare celle su misura e personalizzate.

Lievitare senza ...

... al mattino bisogna iniziare a lavorare prima per:

- impastare;
- formare la pasta;
- mettere il preparato a lievitare;
- infornare circa due ore dopo l'inizio del lavoro;

Lievitare ...

... la vita cambia in meglio, perché al mattino:

- si trovano già pronti e lievitati tutti gli impasti
- poi basta infornare con DUE ore di vantaggio
- così si può impastare e formare la pasta
- e riempire il fermalievitazione per il mattino seguente.

I "più" della Lievitazione.

Perchè ...

Più igiene e più pulizia

L'interno della cella é raggato, ed il pavimento é in acciaio INOX AISI 304 18/10.

Il battiscopa esterno alla cella é in acciaio INOX anticorrosione e tutti gli accessori si rimuovono con estrema facilità.

Più affidabilità e sicurezza

I materiali e i componenti impiegati da sono selezionati per garantire la massima qualità del prodotto finito e che viene sottoposto ad approfonditi test elettronici e funzionali.

Più risparmio energetico

Gli eccezionali spessori di isolamento, l'assenza totale di "ponti termici" dovuta ad una cura esasperata dei particolari costruttivi, l'uso di guarnizioni, componenti ad alta efficienza, la gestione elettronicamente flessibile e precisa delle funzioni consentono di ottenere consistenti risparmi energetici.

Più durata nel tempo

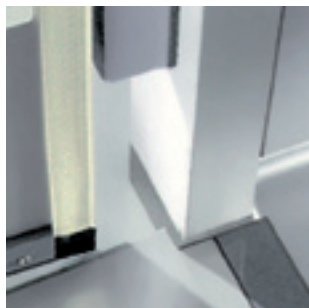
I pavimenti sono in acciaio INOX AISI 304 18/10 rinforzato con spessore di isolamento di 50 mm per le versioni isolate con rampa di accesso; quelle non isolate hanno fogli inox di 1,5 mm e unità refrigeranti maggiorate. Le celle hanno: profili paraurti interni ed esterni, cerniere autosollevanti, un generatore di vapore a controllo elettronico e convogliatori d'aria per la distribuzione uniforme.



THE FUTURE OF THE
RETARDER-PROVERS

Pasticceria e Panetteria

Un perfetto controllo della temperatura un maggior risparmio di tempo.



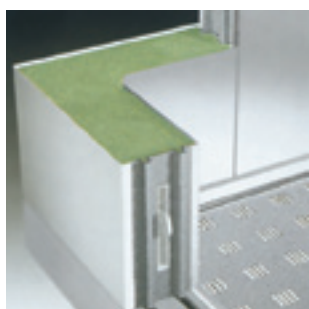
Le celle:

L'interno delle celle ha spigoli arrotondati per una pulizia più agevole, anche sul pavimento. Le pannellature sono modulari e hanno nelle intercapedini in poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) con spessore elevato e privo di CFC. La rampa di ingresso è in acciaio INOX AISI 304 18/10.



Più tecnologia e più tradizione.

Con la cella di lievitazione si ottiene un processo di lievitazione programmato e controllato di alta qualità, con aroma e fragranza superiori agli alimenti sottoposti ad un processo di lievitazione naturale tradizionale. La grande novità è che il panificatore può iniziare a lavorare più tardi e all'orario stabilito può introdurre nel forno il preparato già lievitato al punto giusto.



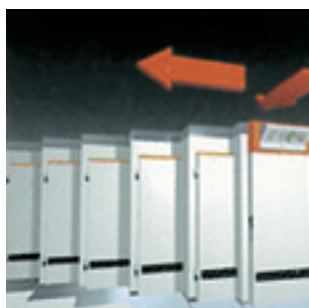
Le giunzioni:

I profili ad incastro in materiale plastico garantiscono una ottima resistenza alla corrosione. Così, anche dopo diversi anni, la cella può essere smontata e rimontata senza alcuna difficoltà.



Batteria anti-black out.

L'apparecchiatura è dotata anche di una batteria tampone che consente di mantenere inalterati i parametri anche se dovesse mancare tensione per qualsiasi motivo.



I pannelli:

I pannelli sono rivestiti in lamiera zinco-plasticata bianca con trattamento ATOSSICO, o in acciaio INOX AISI 304 18/10. La giunzione è in accoppiamento di profili maschio-femmina in PVC atossico rigido, con ganci eccentrici in acciaio rivestiti di plastica. Materiali e finiture anti-corrosione fanno la robustezza e ne facilitano il montaggio.



CFC? No, grazie!

... solo gruppi refrigeranti potenziati, con gas ecologico e condensatori ed evaporatori ad ampie superfici di scambio, in grado di operare in climi tropicalizzati a oltre +40°C. In più il flusso d'aria refrigerata si diffonde delicatamente tra gli alimenti e garantisce l'uniformità della temperatura e quindi un risultato finale decisamente migliore.



La porta:

La porta è realizzata a tampone con guarnizione ad incastro con un'ampia superficie d'appoggio, di oltre 3 cm, per una tenuta perfetta. In basso c'è anche una guarnizione "a striscio", per isolare in prossimità della soglia.



Umidità super-controllata

Nelle fasi di rallentamento positivo e di lievitazione l'umidità viene mantenuta con l'apporto e la sottrazione di vapore mediante un dispositivo ad elevata precisione e controllo.



La qualità del freddo.

Si può rallentare e bloccare la lievitazione degli impasti fino a 7 gg. Poi porta l'impasto alla giusta temperatura di lievitazione per l'infornamento all'ora desiderata. Tutte le funzioni sono presidiate da un microprocessore che può programmare i cicli e i tempi per diversi giorni.

Un display per tutte le stagioni.

Il controllo è in grado di gestire 3 diverse tipologie di ciclo:

- Ciclo automatico (fino a 7 cicli personalizzabili).
- Ciclo di conservazione manuale.
- Ciclo di lievitazione manuale.
- Ciclo di riscaldamento manuale.

Ciclo automatico:

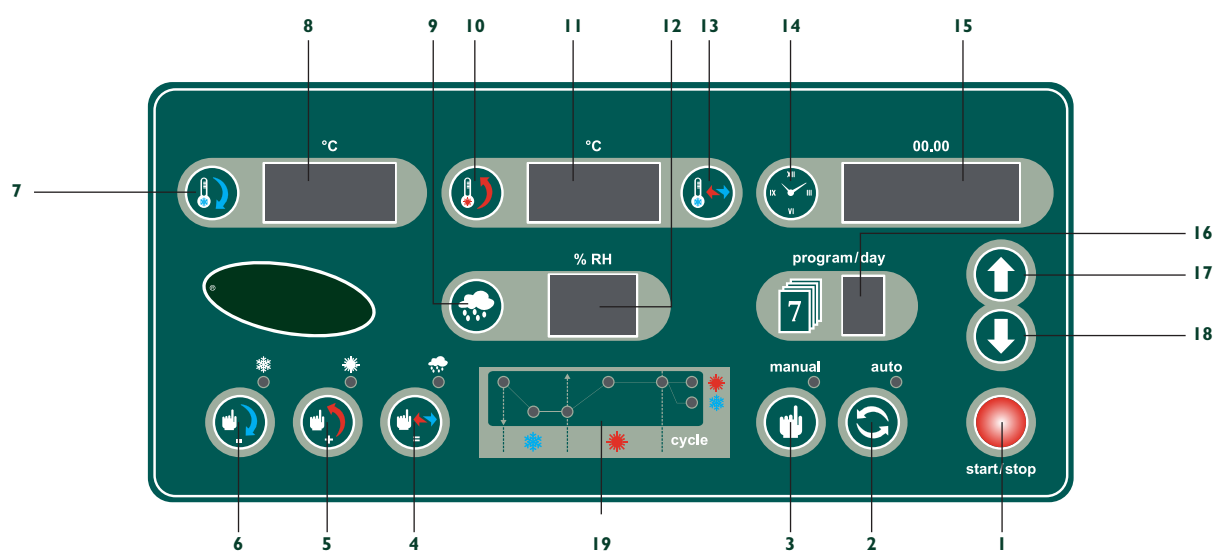
La prima fase del ciclo automatico è il pre-raffreddamento, dove, mediante un "accumulo di freddo", si prepara la cella all'introduzione dei carrelli di pane formato.

La cella, in relazione al carico introdotto, raggiunge, con la massima velocità di ventilazione,

il set-point impostato variabile tra $-18^{\circ}\text{C}/-12^{\circ}\text{C}$, bloccando l'inerzia termica del prodotto. Segue la fase di "rallentamento negativo" in cui la temperatura viene mantenuta a valori prossimi a $-6^{\circ}\text{C}/-4^{\circ}\text{C}$ per consentire un progressivo e continuo raffreddamento fino al cuore dell'impasto. Successivamente si ha una terza fase chiamata di "rallentamento positivo" con un ampio campo di temperatura ($-2^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$) ed una umidità controllata intorno all'85% per un'ottimale conservazione del prodotto fino a 3 giorni,

agevolando in questo modo l'organizzazione del laboratorio. La durata di questa fase di lavoro dipende dall'ora prevista per l'informamento ed è calcolata dal microprocessore per differenza tra il tempo totale del ciclo e quello delle altre singole fasi. Un'altra caratteristica importante è costituita dalla possibilità di **regolare il flusso interno dell'aria**, per adeguarlo alle diverse esigenze e specialità di panificazione. La fase di "lievitazione" viene realizzata in modo estremamente flessibile, secondo le impostazioni ritenute ideali dal panificatore.

Sarà poi compito del controllo elettronico gestire automaticamente i vari dispositivi dell'apparecchiatura in modo da ottenere una lievitazione uniforme ed omogenea. Il riscaldamento segue una scala di temperatura/tempo personalizzabile, mentre la ventilazione è continua e regolabile nella sua intensità. In generale con tempi lunghi di lievitazione le proprietà organolettiche del prodotto risultano superiori, con una resa qualitativa costante nel tempo. Nel caso in cui si debbano informare più carrelli alla fine della fase di lievitazione si può inserire,



Un pannello di controllo semplice e compatto equipaggia tutti gli armadi e tavoli.

1. Tasto START/STOP (STAND BY)
Avvia/ferma un ciclo
2. Tasto AUTOMATICO
3. Tasto CICLO MANUALE
4. Tasto CICLO CLIMATIZZAZIONE
5. Tasto CICLO RISCALDAMENTO
6. Tasto CICLO REFRIGERAZIONE
7. Tasto REFRIGERAZIONE SET POINT
8. Display FASE FREDDO
9. Tasto UMIDITÀ SET POINT
10. Tasto RISCALDAMENTO SET POINT
11. Display FASE CALDO
12. Display UMIDITÀ RELATIVA SET POINT
13. Tasto CLIMATIZZAZIONE
14. Tasto OROLOGIO
15. Display ORA
16. Display PROGRAMMA
17. Tasto UP
18. Tasto DOWN
19. Avanzamento CICLO



in modalità automatico/manuale, il ciclo di **“ritardo informamento”**, regolando la temperatura della cella tra +10°C e i +25 °C, con l'umidità controllata dall'impianto a circa 85% per il tempo ritenuto necessario (fino a circa 4 ore). Alla fine del ciclo automatico il prodotto è pronto per essere informato all'orario stabilito. Il controllo prevede anche l'eventuale preaccensione dei forni. Sul pannello di visualizzazione si può verificare sia la situazione del ciclo (avvio, successione delle fasi, arresto, presenza

di allarmi) sia lo stato on-off dei dispositivi (raffreddamento, riscaldamento, umidificazione, ventilazione, sbrinamento).

Ciclo di conservazione manuale:

Permette di impostare la funzione di conservazione in un ampio campo di temperatura variabile tra -18°C /+10 °C definendo anche la data ed ora di fine ciclo. Può essere adoperato per bloccare il grado di lievitazione al punto desiderato o conservare l'impasto già lievitato.

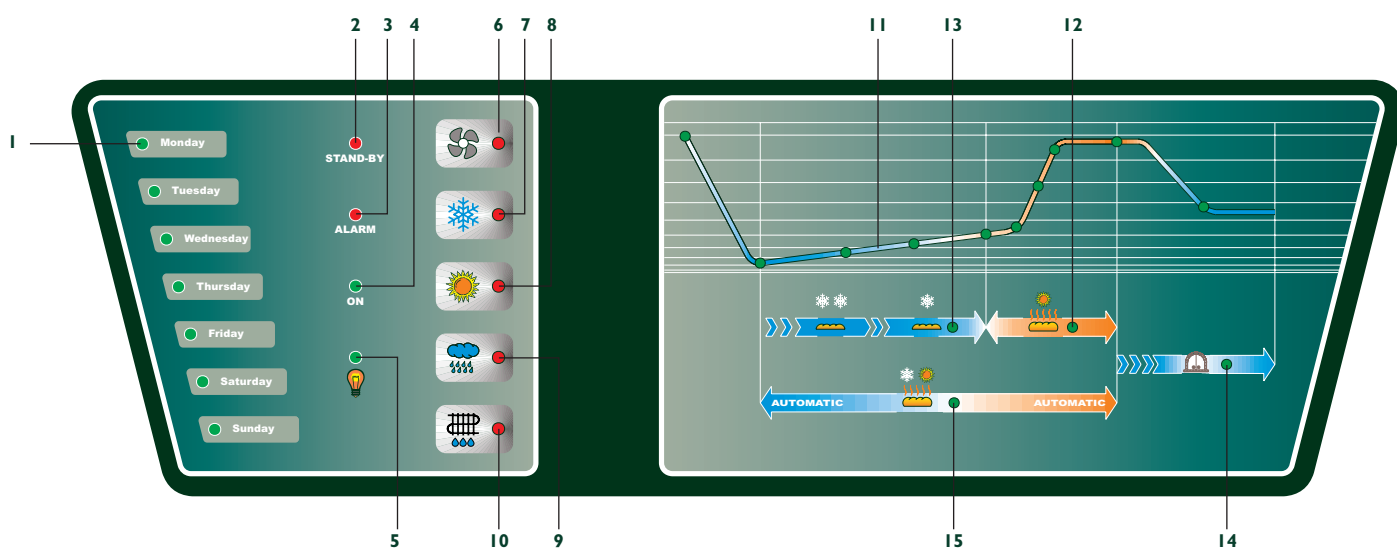
Ciclo di lievitazione manuale:

Selezionando questo ciclo si fa lievitare, impostando sia la temperatura (+10°C/+40°C) sia il grado d'umidità (60/95%) ed infine la data e l'ora di fine ciclo. Questa modalità può essere scelta nel caso in cui il personale produca l'impasto con continuità, o lo prelevi da una grossa cella di conservazione opportunamente rifornita.

Monitoraggio e manutenzione:

Hiber propone moderni sistemi di monitoraggio, registrazione (HACCP) dei parametri critici

(temperatura, tempo, umidità, ventilazione) assieme ad un controllo dell'efficienza dell'apparecchiatura, segnalando preventivamente le operazioni di manutenzione da effettuare. Vi è inoltre la possibilità di poter rilevare e segnalare anche a distanza le eventuali situazioni di allarme (ad es. di alta temperatura o d'interruzione di energia elettrica) fino ad arrivare ad una vera e propria telegestione dei parametri dell'apparecchiatura con la modifica dei vari set-point.



Il display computerizzato delle celle dispone di una serie di spie e comandi molto semplici da utilizzare per poter sfruttare al meglio le sue grandi potenzialità.

- 1. Spia di visualizzazione giorno (verde)**
È una spia segnatempo settimanale: è a luce fissa quella relativa al giorno di avviamento mentre quella di fine ciclo, lampeggiante, diventerà fissa solo a ciclo terminato. Le spie dei giorni intermedi si accenderanno a luce fissa via via con il procedere del ciclo.
- 2. Led stato di stand-by (rossa)**
Si illumina quando l'apparecchiatura è nello stato di attesa (stand-by)
- 3. Spia allarme (rossa)**
Si illumina alla presenza di un allarme.
- 4. Spia funzionamento (verde)**
Si illumina quando l'apparecchiatura è in funzionamento.

- 5. Spia luce cella (verde)**
Si illumina quando viene azionata la luce cella.
- 6. Spia ventilazione (rossa)**
Si illumina quando i ventilatori dell'evaporatore sono azionati.
- 7. Spia raffreddamento (rossa)**
Si illumina quando il compressore è in funzione.
- 8. Spia riscaldamento (rossa)**
Si illumina quando vengono azionate le resistenze di riscaldamento.
- 9. Spia umidificazione (rossa)**
Si illumina quando è in azione l'umidificatore
- 10. Spia sbrinamento (rossa)**
Si illumina quando sono azionate le resistenze di sbrinamento evaporatore.

- 11. Spie situazione nel diagramma cicli (verde)**
L'accensione della spia a luce fissa indica lo stato raggiunto dal ciclo, mentre una spia lampeggiante segnalerà lo stato da raggiungere.
- 12. Spia ciclo di lievitazione manuale (verde)**
Si illumina quando è attivato il ciclo di lievitazione manuale.
- 13. Spia ciclo di conservazione manuale (verde)**
Si illumina quando è attivato il ciclo di conservazione manuale.
- 14. Spia ciclo ritardo informamento (verde)**
Si illumina quando è attivato il ciclo di informamento.
- 15. Spia ciclo automatico (verde)**
Si illumina quando è attivato il ciclo automatico.



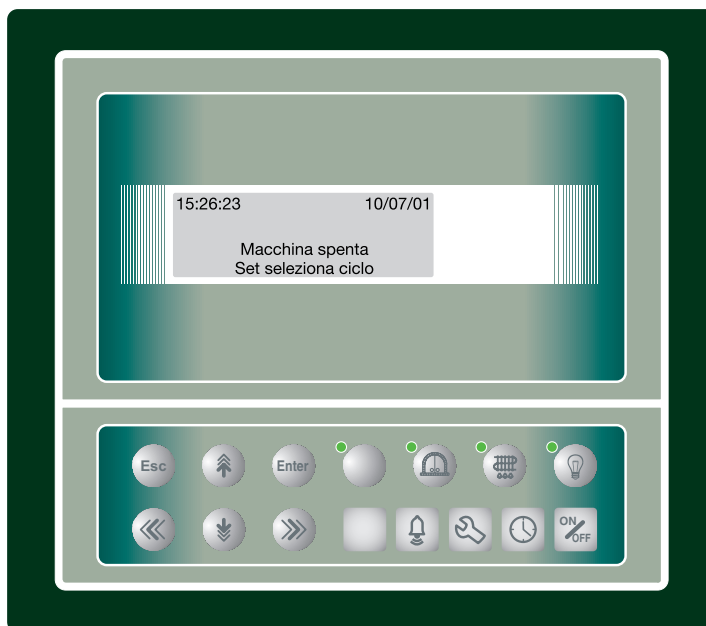
THE FUTURE OF THE
RETARDER-PROOVERS

Pasticceria e Panetteria

Le Celle.

Il pannello di controllo.







- Pannello comandi incassato nella porta, con tastiera a membrana e display alfanumerico retroilluminato.
- 16 cicli automatici modificabili con funzione di ritardo informamento.
- Funzione di refrigerazione e lievitazione manuale.
- Controllo della temperatura in ciascuna fase dei cicli.
- Controllo dell'umidità nella fase di lievitazione.
- Velocità ventole regolabile, per un'ideale distribuzione dell'aria.



15:26:23 10/07/01
Macchina spenta
Set seleziona ciclo

Display

A cristalli liquidi con n. 4 righe e n. 20 colonne visualizza i dati di controllo.

- 
Tasto uscita
Ritorna alla videata iniziale.
- 
Tasto "sinistra"
Permette il passaggio alla pagina precedente.
- 
Tasto "destra"
Entra nel ciclo selezionato ed evidenziato dalla ■➔.
- 
Tasto "su"
Scorre verso l'alto le righe del menù (scelta ciclo); scorre verso un passo precedente (manutenzione); aumenta i valori del set-point (programmazione).
- 
Tasto "giù"
Scorre verso il basso le righe del menù (scelta ciclo); scorre verso un passo seguente (manutenzione); diminuisce i valori del set-point (programmazione).
- 
Tasto Enter
Conferma la scelta di fine ciclo o stop temporaneo (in funzionamento); conferma l'inserimento delle password; permette di passare da un parametro all'altro (programmazione).
- 
Tasto prog + spia (verde)
Si entra in programmazione per modificare i valori di set-point.



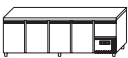
- 
Tasto ritardo di informamento + spia (verde)
Durante il funzionamento dell'apparecchiatura la spia accesa indica che nel ciclo selezionato è stato abilitato il ritardo di informamento.
- 
Tasto sbrinamento + spia (verde)
Viene forzato lo sbrinamento manuale dell'unità evaporante. L'attivazione è segnalata dal led acceso.
- 
Tasto luce cella + spia (verde)
Premendo si accende la lampada all'interno della cella, segnalata dalla spia accesa.
- 
Tasto set
Dalla videata principale consente di passare alla videata dei cicli; premuto durante il funzionamento.
- 
Tasto allarme
Viene fornito lo stato degli allarmi; effettua la tacitazione degli stessi; premuto per più di 5 sec. visualizza la memorizzazione degli allarmi verificati.
- 
Tasto informazioni tecniche
Visualizza gli ingressi/uscite analogici/digitali; alcune informazioni generali; informazioni sulla manutenzione.
- 
Tasto orologio
Consente di modificare sia la data che l'ora attuale.
- 
Tasto on/off
Permette di avviare o di arrestare il ciclo.






THE FUTURE OF THE
RETARDER-PROVERS

Pasticceria e Panetteria





Tavoli Fermalievita

			
Modello	HTL 2	HTL 3	HTL 4
Capacità interna	354	502	
Dimensioni LxPxH	155,5x75x80h 156,5x8085h 156,5x80x95h	207,3x75x80h 208,3x80x85h 208,3x80x95h	248,6x79x85h 250,0x80x90h 250,0x80x100h
Temperatura di esercizio	-2/+35	-2/+35	-10/+35
Classe climatica	T	T	T
Capacità di refrigerazione	769 (*)	1148 (*)	
Alimentazione elettrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza elettrica	0,716	1,116	750
Corrente assorbita	4,0	6,1	4,5
Dotazione standard	Coppie guida 7+7+3	Coppie guida 7+7+7+3	
Misura teglia	40x60	40x60	
Peso	156	195	235/250

(*) T. evap. +7,2°C - T. cond. +54,4°C

-  Senza piano
-  Con piano
-  Con piano e alzatina



Celle Fermalievita

				
Modello	HCL112	HCL132	HCL211	HCL212
Numero carrelli	2	6	1	2
Misura teglia	40x60	40x60	60x80	60x80
Dimensioni LxPxH	104x171x236h +70(°)	208x171x236h +70(°)	104x113x236h +70(°)	104x227x236h +70(°)
Temperatura di esercizio	-12/+35	-12/+35	-12/+35	-12/+35
Classe climatica	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	2400 (*)	3180 (*)	2400 (*)	3180 (*)
Alimentazione elettrica	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza elettrica	4,800	5,640	4,000	6,080
Corrente assorbita	9,6	11,5	7,5	13,0
Peso	410	815	360	720

(*) Temp. evap. +7,2°C - Temp. cond. +54,4°C.





(°) Altezza con umidificatore sopra la cella.

Armadi Fermalievita

		
Modello	HALM 1	HAL-EN 2
Capacità interna	650	900
Dimensioni LxPxH	72x79x218h	74x101x207h
Temperatura di esercizio	-12/+35	-12/+35
Classe climatica	T	T
Capacità di refrigerazione	1148 (*)	1329 (*)
Alimentazione elettrica	230/1/50	230/1/50
Potenza elettrica	1,000	1,316
Corrente assorbita	5,4	7,2
Dotazione standard	n° 20 coppie guide	20 coppie guide
Misura	40x60	40x80
Peso	165	160

(*) Temp. evap. +7,2°C - Temp. cond. +54,4°C





Celle Fermalievita

				
Modello	HCL221	HCL222	HCL232	HCL233
Numero carrelli	2	4	6	9
Misura teglia	60x80	60x80	60x80	60x80
Dimensioni LxPxH	208x113x236h +70(°)	208x227x236h +70(°)	260x227x236h +70(°)	260x285x236h +70(°)
Temperatura di esercizio	-12/+35	-12/+35	-12/+35	-12/+35
Classe climatica	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	3180 (*)	4260 (*)	4750 (*)	5810 (*)
Alimentazione elettrica	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza elettrica	5,600	6,080	8,710	11,110
Corrente assorbita	11,2	13,0	17,0	21,60
Peso	745	1440	1760	2130



(*) Temp. evap. +7,2°C - Temp. cond. +54,4°C.

(°) Altezza con umidificatore sopra la cella.

Armadi Roll-In, Roll-Trough Fermalievita

				
Modello	HRIL 1	HRTL 1	HRIL 2	HRTL 2
Capacità interna	1080	1190	2300	2540
Dimensioni LxPxH	88x94x218h	88x102x218h	176x94x218h	176x102x218h
Temperatura di esercizio	+2/+35	+2/+35	+2/+35	+2/+35
Classe climatica	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	1148 (*)	1148 (*)	1604 (*)	1604 (*)
Alimentazione elettrica	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza elettrica	1,000	1,000	1,620	1,620
Corrente assorbita	5,4	5,4	8,8	8,8
Numero carrelli	1	1	2	2
Misura teglia	60x80	60x80	60x80	60x80
Peso	173	226	300	323

Celle Fermalievita

		
Modello	HCL321	HCL341
Numero carrelli	2	4
Misura teglia	45x200	45x200
Dimensioni LxPxH	130x247x236h +70(°)	260x247x236h +70(°)
Temperatura di esercizio	-12/+35	-12/+35
Classe climatica	T	T
Capacità di refrigerazione	3180 (*)	4750 (*)
Alimentazione elettrica	400/3/50	400/3/50
Potenza elettrica	6,080	8,710
Corrente assorbita	13,0	17,0
Peso	750	1850

(*) Temp. evap. +7,2°C - Temp. cond. +54,4°C.

(°) Altezza con umidificatore sopra la cella.



THE FUTURE OF CHILLING
SISTEMI DI CONSERVAZIONE

- Sistemi di Abbattimento per **Ristorazione Professionale**
- Sistemi di Abbattimento per **Pasticceria e Panetteria**
- Sistemi di Abbattimento per **Gelateria Professionale**
- Sistemi di Conservazione per **Pasticceria, Panetteria e Gelateria Professionale**
- Sistemi di Conservazione per **Gastronomia**
- Sistemi di Fermalievitazione per **Pasticceria e Panetteria**