

mondial forni

Fermentazione controllata

Armadi serie ARFLP - Tavoli serie TVFLP

Retarded proving

ARFLP series cabinets - TVFLP series tables



L'armadio serie ARFLP e il tavolo serie TVFLP sono stati realizzati per la gestione automatizzata della lievitazione di pasta per pane di piccola pezzatura e pasticceria.

La gestione automatica prevede un ciclo a 4 fasi con 7 programmi automatici e 3 manuali.

Completano le caratteristiche di queste serie di prodotti lo sbrinamento automatico, le porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche sostituibili ad innesto, le griglie antiribaltamento con montanti asportabili senza ausilio di attrezzi e i piedini inox regolabili in altezza

Le serie ARFLP e TVFLP sono conformi alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva Macchine 98/37/CE
- Direttiva per dispositivi in pressione "PED" 97/23/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica CEI EN 61000-3-2 e CEI EN 61000-3-3
- Regolamento CE "Materiali in contatto con alimenti" 1935/2004

The ARFLP series cabinet and the TVFLP series table have been conceived for the automated control of small breads and pastry dough proving.

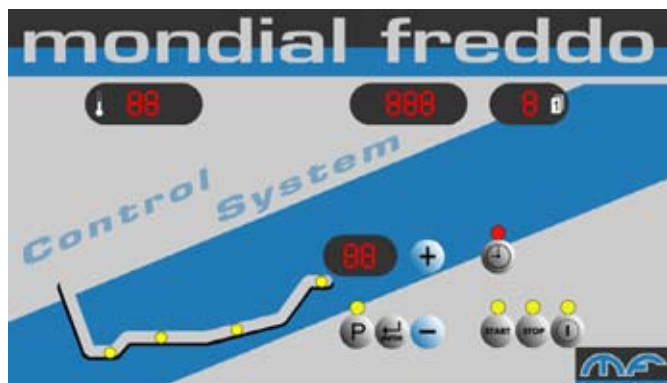
The automatic control is made up of a 4-phase cycle with 7 automatic and 3 manual programs.

Other features of this series of products: automatic defrosting; self-closing doors with magnetic gaskets, which can be easily replaced; grills preventing the trays overturning with supports, which can be removed without using any tool; s/s height adjustable feet.

ARFLP and TVFLP series are in compliance with the following European Directives:









- *Machine Directive 98/37/CE*
- *"PED" Directive 97/23 CE for devices under pressure*
- *Low Tension Directive 2006/95/EC*
- *Electromagnetic compatibility Directive CEI EN 61000-3-2 e CEI EN 61000-3-3*
- *"Materials complying with all foodstuff" 1935/2004 EC Regulation*

Componenti principali • <i>Main components</i>		ARFLP	TVFLP
Range di temperatura	<i>Temperature range</i>	-5°C / +30°C	
STRUTTURA	SHELL		
Pannelli	<i>Panels</i>	Isotermici (coibentati) • <i>Insulated</i>	
Tipo di isolamento	<i>Type of insulation</i>	Schiuma di poliuretano iniettato senza CFC • <i>CFC free, injected polyurethane foam</i>	
Spessore isolamento	<i>Insulation thickness</i>	60 mm	50 mm
Struttura	<i>Structure</i>	Monoscocca • <i>Monocoque</i>	
Angoli dei pannelli interni	<i>Internal panels angles</i>	Interamente raggiati • <i>Fully rounded</i>	
Superficie interna ed esterna	<i>Internal and external surface</i>	Acciaio INOX AISI 304 • <i>AISI 304 stainless steel</i>	
SISTEMA DI CHIUSURA	CLOSING SYSTEM		
Tipo di meccanismo	<i>Type of mechanism</i>	Guarnizione magnetica perimetrale • <i>Magnetic gasket all around the door</i>	
Tipo di maniglia	<i>Type of handle</i>	Ergonomica su tutta la lunghezza della porta • <i>Ergonomic, the same length as the door</i>	
DISTRIBUZIONE ARIA	AIR DISTRIBUTION		
Caratteristiche di flusso	<i>Type of delivery</i>	Monodirezionale • <i>Single</i>	
Evaporatore	<i>Evaporator</i>	Specifico per la fermalievitazione • <i>Specific for retarded proving</i>	
Canali verticali	<i>Vertical ducts</i>	Acciaio INOX AISI 304 • <i>AISI 304 stainless steel</i>	
Riscaldamento	<i>Heating</i>	Con resistenze corazzate • <i>With armoured heating elements</i>	
Sbrinamento	<i>Defrosting</i>	Con resistenze corazzate • <i>With armoured heating elements</i>	
UNITA' MOTOCONDENSANTE	CONDENSING UNIT		
Fluido refrigerante	<i>Refrigerant fluid</i>	R404A (EMISSIONI DANNOSE PER L'OZONO = 0) • <i>R404A (OZONE DEPLETION POTENTIAL=0)</i>	
Posizione gruppo frigorifero	<i>Position</i>	Sopracella • <i>On top</i>	In vano tecnico • <i>In technical housing</i>
Condensatore	<i>Condenser</i>	Tropicalizzato • <i>Tropicalized</i>	
Raffreddamento condensatore	<i>Condenser cooling system</i>	Ad aria • <i>Air</i>	
Compressore	<i>Compressor</i>	Ermetico • <i>Hermetic</i>	
PANNELLO DI COMANDO	CONTROL PANEL		
Sensore di temperatura	<i>Temperature sensor</i>	Elettronico • <i>Electronic</i>	
Quadro elettrico di potenza	<i>Electric box</i>	Sopracella • <i>On top</i>	In vano tecnico. <i>In technical housing</i>
Comando, controllo e visualizz.	<i>Control and visualisation system</i>	Sopraporta • <i>Above the door</i>	Su pannello frontale. <i>On front panel</i>
FUNZIONAMENTO E PROGRAMMI	OPERATION AND PROGRAMS		
Programmi	<i>Programs</i>	Automatici e manuali • <i>Automatic and manual</i>	
Ciclo di fermalievitazione	<i>Retarded proving cycle</i>	Automatico a 4 fasi • <i>Automatic cycle in 4 phases</i>	
Visualizzazione allarmi	<i>Alarms display</i>	Segnale visivo con codice identificativo su display • <i>Symbol with identification code on display</i>	
Memoria allarmi	<i>Alarms memory</i>	N° 1	



CICLI DI FERMENTAZIONE AUTOMATICO 4 fasi
AUTOMATIC CYCLE IN 4 phases:

- 1 Raffreddamento • Cooling
- 2 Conservazione • Holding
- 3 Prelievitazione • Pre-proving
- 4 Lievitazione • Proving

-  Tasto impostazione giorno di fine ciclo
Key for setting the end of cycle day
-  Tasto On-off
On-off key
-  Selezione programmi
Program selection
-  Tasto start (inizio) ciclo
Cycle start key
-  Tasto stop ciclo
Cycle stop key
-  Tasto conferma scelta
Selection confirmation key
-  Tasto diminuzione
Decrease key
-  Tasto aumento
Increase key

- durata dei cicli : 12 – 24 – 48 - 72 ore
- n ° programmi : 7 automatici / 2 manuali
- funzione cella frigorifera : in modo manuale
- funzione cella di lievitazione : in modo manuale
- funzione ritardo di informamento : in modalità manuale
- visualizzazione grafica avanzamento ciclo
- visualizzazione ora reale / fine ciclo
- visualizzazione temperatura
- visualizzazione allarmi
- memoria allarmi
- chiave di sicurezza per parametri computer

- cycles duration: 12 – 24 – 48 - 72 hours
- n ° programs: 7 automatic / 2 manual
- Refrigerator function : manual mode
- Prover function: manual mode
- Delayed baking function: manual mode
- Cycle progress diagram
- Actual time/end of cycle display
- Temperature display
- Alarms display
- Alarms memory
- Safety key for computer parameters

OPTIONAL • OPTIONAL

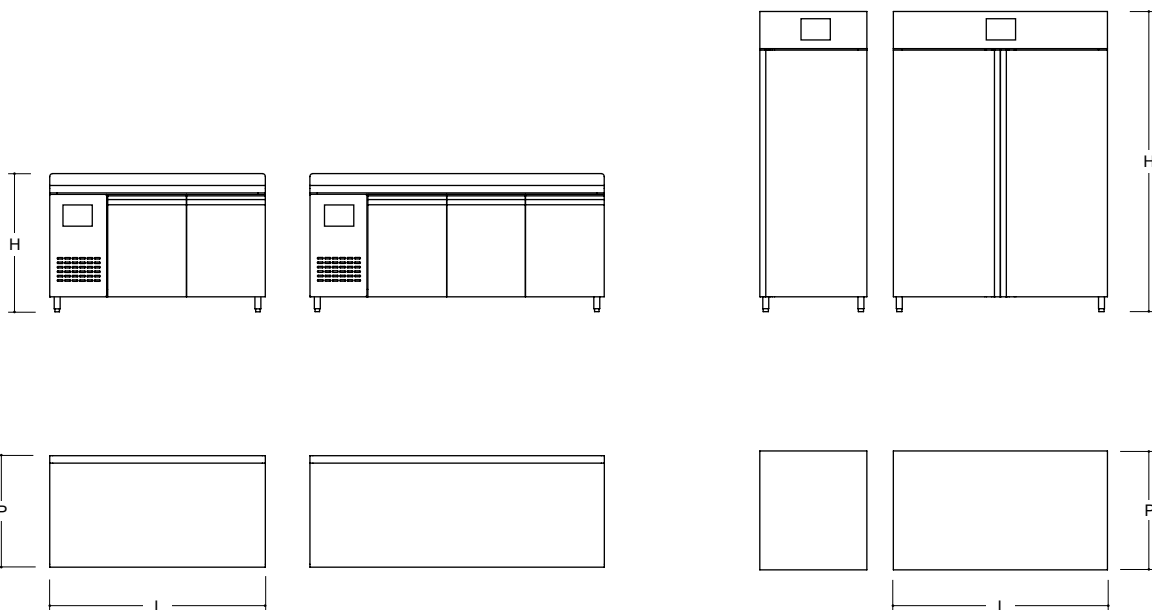
serie ARFLP series	serie TVFLP series
Maggiorazione per tensione speciale Extra charge for special voltage	Maggiorazione per tensione speciale Extra charge for special voltage
Kit gruppo remoto 7 mt Kit for remote condensing unit 7 mt	Alzatina posteriore mod. TN2P - TN3P Rear riser mod. TN2P - TN3P
Coppia guide per teglia 40/60 (ARFLP700 e ARFLP1400) Couples of guide for trays 40x60 (ARFLP700 and ARFLP1400)	Coppia guide per teglia a "L" Couple of guide for "L" tray
Coppia guide per teglia 60/80 (ARFLP1200) Couples of guide for trays 60x80 (ARFLP1200)	Coppia guide per griglia a "U" Couple of guide for "U" grills
Coppia guide per griglia 60/80 (ARFLP1200) Couple of guide for grill 60x80 (ARFLP1200)	Griglia plastificata 40x60 Plastic coated grill 40x60
Kit umidificatore integrato (MAX assorb. 0,4 kW) Built-in humidifier (real power MAX 0,4 kW)	Griglia 40x60 inox AISI 304 Stainless steel AISI 304 grill 40x60
	Kit umidificatore integrato (MAX assorb. 0,4 kW) Built-in humidifier (real power MAX 0,4)

Dati tecnici

Technical data

serie series	Dimensioni esterne Overall dimensions			Porte • Doors N°	Teglie Trays		Fornitura di serie Standard supply	Assorbimento Real power kW (max)	Resa Frigorifera Refrigerating cty (+7,2°C +54,5°C) kW
					60/40 N°	60/80 N°			
	L cm	P cm	H cm		N°	N°			
ARFLP									
ARFLP700	72	80	202	1	18	-	N. 1 assetto pasticceria e 18 coppie guide per teglie 60/40 N. 1 fitting for trays and 18 pairs of trays guides 60/40	0,5	0,8
ARFLP1200	79	100	207	1	36	18	N. 1 assetto pasticceria e 18 coppie guide per teglie 60/80 N. 1 fitting for trays and 18 pairs of trays guides 60/80	0,5	1,65
ARFLP1400	144	80	202	2	36	-	N. 2 assetto pasticceria e 36 coppie guide per teglie 60/40 N. 2 fitting for trays and 36 pairs of trays guides 60/40	0,6	1,3
TVFLP									
TVFLP2P	145	75	85	2	12	-	N° 12 coppie guide per teglia N° 12 pairs of trays guides	0,5	0,8
TVFLP3P	198	75	85	3	18	-	N° 18 coppie guide per teglia N° 18 pairs of trays guides	0,72	1,3

Alimentazione elettrica • Power supply: 230 V / 1 / 50 Hz



TVFLP

ARFLP

Mondial Forni S.p.A

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.
Technical data and photos are supplied for information only, can be modified without previous notice and are not binding for the company.