



LINEA FRIO - *Cold line*

# CONSERVACION Y FERMENTACION CONTROLADA

*STORAGE AND LEAVENING STOP*

**PARA PAN Y PASTERIA**  
*FOR BREAD AND PASTRY*



**VENTAJAS**  
*ADVANTAGES*

# USA EL FRIO PARA TENER TODO LISTO CUANDO TE SIRVE

USE COLD TO HAVE  
EVERYTHING READY WHEN  
YOU NEED IT

**CONSERVACION: MUCHOS  
PRODUCTOS SIEMPRE DISPONIBLES**

La conservación a temperatura controlada preserva la calidad de los productos frescos o congelados ofreciéndote la posibilidad de tener una amplia gama de productos listos para el cliente.

***STORAGE: A WIDE RANGE OF  
PRODUCTS ALWAYS AVAILABLE***

*Storage at controlled temperature preserves the quality of fresh and frozen products and gives you the possibility of having a wide assortment of products immediately available to meet the requests of your clients.*





## FERMENTACIÓN PROGRAMADA CICLO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

Fundamental para reducir los tiempos de producción y optimizar las fases de cocción de los productos. Indispensable para el cierre del ciclo de frío en todas las masas fermentadas e ideal para organizar los horarios que son mejores para dar forma a los diferentes productos. Asegura la maduración de la pasta y un desarrollo constante, independientemente de las condiciones climáticas.

## PLANNED LEAVENING LEAVENING-STOP CYCLE

*Fundamental for reducing production times and optimising the baking phases of the products. Indispensable for the closure of the cold cycle on all of the raised doughs and ideal for organising the best time for the preparation of the product. Ensures an optimal and constant development during the maturation of the dough, independently of climatic conditions.*

## CLASE ENERGETICA CERTIFICADA EN LOS CONSERVADORES

La gama completa de conservadores presenta una clasificación energética certificada garantizando un consumo energético menor.

## STORAGE UNITS WITH A CERTIFIED ENERGY CLASS

*The full range of storage units has a certified energy class with a guarantee of lower energy consumption.*



GRAN AISLAMIENTO  
THICK ISOLATION



DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA  
AUTOMATIC DEFROSTING



SISTEMA DE EVAPORACIÓN  
EVAPORATION SYSTEM



UNIDAD REFRIGERADORA BREVETADA  
PATENTED REFRIGERATION UNIT

# CONSERVA LO MEJOR POSIBLE LAS MATERIAS PRIMAS QUE HAS ELEGIDO

STORES THE RAW MATERIALS  
THAT YOU HAVE CHOSEN IN THE  
BEST MANNER

Ideal para conservar de forma uniforme y correcta las materias primas, incluso las más delicadas. Está disponible la versión para temperatura positiva o negativa según las diferentes exigencias.

*Ideal for storing even the most delicate raw materials in a uniform and correct way. Positive and negative temperature version available according to the needs.*



## DATOS TECNICOS TECHNICAL SPECIFICATIONS

	TN 700 INOX	TN 700 PPS AL	BT 700 INOX	BT 700 PPS AL	TN 1400 INOX	TN 1400 PPS AL	BT 1400 INOX	BT 1400 PPS AL
Clase energética / Energy class	B	B	D	D	D	D	D	D
Numero de puertas / Number of doors	1			2				
Anchura / Width (mm)	770			1540				
Profundidad / Depth (mm)	822							
Altura / Height (mm)	2025							
Range de temperatura Temperature range	-2° C / +8° C		-20° C / -10° C		-2° C / +8° C		-20° C / -10° C	
Control de humedad / Humidity control	NO							
Alimentación / Power supply	230/1/50+N							
Descongelación / Defrosting	GAS CALIENTE / HOT GAS							
Dotación rejas / Grids supplied	3			6				
Peso / Weight (Kg)	130			290				
dbA / dbA	49		58		53		61	
Potencia Absorbida / Absorbed Power (kW)	0,2		0,55		0,4		0,77	
Absorción / Absorption (A)	1,1		3,2		2,4		5,5	
Potencia enfriamiento Refrigerating Power (kW)	0,44		0,57		0,55		0,82	



Panel comandos START, para la impostación y el control rápido de las funciones del armario.

*START control panel for programming and rapidly controlling the functions of the unit.*



## CARACTERISTICAS FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX con acabado externo satinado scotch-brite o en PPS con parte interior en aluminio  
*Stainless steel structure with outer finish in scotch-brite satin or PPS with internal surfaces in aluminium*
- ✓ Aislamiento 75 mm con espuma poliuretánica de densidad alta (43kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 75mm of high density polyurethane foam (43kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Pies de plástico /INOX regulables (h120-150)  
*Adjustable feet in plastic/stainless steel (h120-150)*
- ✓ Soportes de rejilla de nuevo diseño en ABS  
*Newly designed grid supports in ABS*
- ✓ Celdas con ángulos interiores redondeados para una limpieza fácil  
*Rounded internal corners to facilitate cleaning*
- ✓ Descongelación y evaporación automáticas del agua condensada  
*Automatic defrosting and evaporation of condensed water*
- ✓ Unidad de refrigeración monobloque patentada  
*Patented single-piece refrigeration unit*
- ✓ Unidad de refrigeración tropicalizada (prestaciones elevadas incluso en ambientes de hasta 43°C)  
*Refrigeration unit adapted for use in tropical conditions (high performance in environments up to 43°C)*
- ✓ Optimización de los flujos de aire internos/externos  
*Optimisation of internal and external air flows*
- ✓ Bloqueo ventilación cuando la puerta se queda abierta  
*Fan block when door is open*

# LINEA PASTRY CLASSIC

## PASTRY CLASSIC LINE

# TUS CREACIONES SE MERECEEN ESTAR BIEN CONSERVADAS

## YOUR CREATIONS DESERVE TO BE WELL STORED

El ambiente ideal. Cuida tus creaciones con una tecnología de conservación controlada que te garantiza una calidad constante de los productos.

*The ideal environment. Take care of your creations with a storage technology that guarantees constant quality of the products.*



### DATOS TECNICOS TECHNICAL SPECIFICATIONS

	CLASSIC 6040 TN	CLASSIC 6040 BT	CLASSIC 6080 TN	CLASSIC 6080 BT
Clase energética / Energy class	D	D	C	D
Numero de puertas / Number of doors	1			
Anchura / Width (mm)	790			
Profundidad / Depth (mm)	822		1012	
Altura / Height (mm)	2025			
Range de temperatura / Temperature range	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C
Control de humedad / Humidity control	SI / YES	NO	SI / YES	NO
Alimentación / Power supply	230/1/50+N			
Descongelación / Defrosting	GAS CALIENTE / HOT GAS			
Equipo para parejas de bandejas de horno / Number of pairs of tray guides	20			
Peso / Weight (Kg)	140		152	
dbA / dbA	53	61	53	61
Potencia Absorbida / Absorbed Power (kW)	0,4	0,55	0,4	0,7
Absorción / Absorption (A)	2,4	4	2,4	4,9
Potencia enfriamiento / Refrigerating Power (kW)	0,55	0,61	0,55	0,72



Centralina comandos digital, simple, intuitiva, completa.

*Simple, intuitive, complete digital control unit.*



## CARACTERISTICAS FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX con acabado exterior satinado scotch-brite  
*Stainless steel structure with external finish in scotch-brite satin*
- ✓ Aislamiento 75mm con espuma poliuretánica de alta densidad (43 kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 75mm of high density polyurethane foam (43kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Pies de plástico / INOX regulables (h120-150)  
*Adjustable feet in plastic/stainless steel (h120-150)*
- ✓ Celdas con ángulos interiores redondeados para una limpieza fácil  
*Rounded internal corners to facilitate cleaning*
- ✓ Descongelación y evaporación del agua condensada automáticos  
*Automatic defrosting and evaporation of condensed water*
- ✓ Unidad refrigeradora monobloco brevettata  
*Patented single-piece refrigeration unit*
- ✓ Unidad refrigeradora tropicalizada (prestaciones elevadas incluso en ambientes de hasta 43°C)  
*Refrigeration unit adapted for use in tropical conditions (high performance in environments up to 43°C)*
- ✓ Optimización de los flujos de aire internos y externos  
*Optimisation of internal and external air flows*
- ✓ Posibilidad de regulación del grado higrométrico (versiones TN)  
*Possibility to adjust hygrometric parameters (TN versions)*
- ✓ Cremalleras y guías en acero INOX  
*Racks and guides in stainless steel*
- ✓ Guías individualmente desmontables e reposicionables  
*Individually removable guides which can be relocated as needed*

# LINEA PASTRY AVANT

## PASTRY AVANT LINE

# CON UN SOLO TOQUE TENDRAS TODO BAJO CONTROL

## JUST ONE TOUCH AND EVERYTHING IS UNDER CONTROL

Todo más simple y al alcance de la mano.  
Conserva la frescura, calidad y arte de tus  
productos con la máxima sencillez.

*Everything gets easier and is right at your  
fingertips. Preserve the freshness, the qua-  
lity and the art of your products with the  
maximum simplicity.*



### DATOS TECNICOS TECHNICAL SPECIFICATIONS

	AVANT 6080 TN	AVANT 6080 BT	AVANT 6080 BT	AVANT 6080 PRALINERIA PRELINERY	AVANT 6040 TN	AVANT 6040 BT
Clase energética / Energy class	C	D		C	D	D
Numero de puertas / Number of doors	1		2	1	1	1
Anchura / Width (mm)	790					
Profundidad / Depth (mm)	1012				822	
Altura / Height (mm)	2025					
Range de temperatura Temperature range	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-20° C / -10° C	+4° C / +18° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C
Control de humedad / Humidity control	SI / YES	NO	NO	SI / YES	SI / YES	NO
Alimentación / Power supply	230/1/50+N					
Descongelación / Defrosting	GAS CALIENTE / HOT GAS					
Equipo para parejas de bandejas de horno Number of pairs of tray guides	20					
Peso / Weight (Kg)	152				140	
dbA / dbA	53	61		53	53	61
Potencia Absorbida / Absorbed Power (kW)	0,4	0,70		0,4	0,4	0,55
Absorción / Absorption (A)	2,4	4,9		2,4	2,4	4
Potencia enfriamiento Refrigerating Power (kW)	0,55	0,72		0,55	0,55	0,61





Teclado touch con display LCD y tarjeta electrónica INTELLI.

*Touch screen with LCD display and INTELLI electronic circuit.*



## CARACTERISTICAS FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX con acabado externo satinado scotch-brite  
*Stainless steel structure with external finish in scotch-brite satin*
- ✓ Aislamiento 75 mm con espuma poliuretánica de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 75mm of high density polyurethane foam (40kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Pies en acero inox regulables (h120-150)  
*Adjustable feet in stainless steel (h120-150)*
- ✓ Celdas con ángulos interiores redondeados para una limpieza fácil  
*Rounded internal corners to facilitate cleaning*
- ✓ Cremalleras y guías en acero INOX  
*Racks and guides in stainless steel*
- ✓ Descongelación y evaporación del agua condensada automáticas  
*Automatic defrosting and evaporation of condensed water*
- ✓ Válvula compensadora de serie a baja temperatura  
*Standard low temperature compensation valve*
- ✓ Unidad refrigeradora monoblocco brevettata  
*Patented single-piece refrigeration unit*
- ✓ Unidad refrigeradora tropical (prestaciones elevadas incluso en ambientes de hasta 43°C)  
*Refrigeration unit adapted for use in tropical conditions (high performance in environments up to 43°C)*
- ✓ Tarjeta electrónica INTELLI con display LCD que permite monitorizar parámetros según la normativa HACCP  
*INTELLI electronic circuit with LCD display allowing for the monitoring of parameters according to HACCP norms*
- ✓ Guías amovibles y reposicionables  
*Removable guides which can be relocated as needed*
- ✓ Posibilidad de regular el grado higrométrico (versión TN)  
*Possibility to adjust hygrometric parameters (TN versions)*

# HELADOS VOLUMINOSOS Y MUCHA VARIEDAD PARA TUS CLIENTES

## VOLUMINOUS ICE-CREAMS AND MANY VARIETIES FOR YOUR CLIENTS

La centralina comandos digital y la posibilidad de posicionar nuevamente las guías de apoyo de la altura deseada, aligeran el trabajo de los maestros heladeros. La distribución uniforme del aire impide que se deterioren los productos almacenados, la relación calidad precio hacen que sea una de los instrumentos más apreciados en heladería.

*The digital control unit and the possibility to relocate the guides at the desired height make the job of the master ice-cream maker easier. The uniform distribution of the air, which stops the deterioration of the stored product, and the high ratio of capacity to volume make this one of the most appreciated machines in the ice-cream maker's workshop.*



### DATOS TECNICOS TECHNICAL SPECIFICATIONS

	CSM ICE CONSERVADOR CSM ICE STORAGE CABINET	CSM ICE ENDURECEDOR CSM ICE HARDENER
Clase energética / Energy class	D	D
Numero de puertas / Number of doors	2	
Anchura / Width (mm)	770	
Profundidad / Depth (mm)	932	
Altura / Height (mm)	2025	
Range de temperatura Temperature range	-25° C / -10° C	-30° C / -5° C
Control de humedad / Humidity control	NO	
Capacidad de la cuenca / Capacity of basin (360x165 h=120)	48	
Capacidad de la cuenca / Capacity of basin (360x250 h=150)	24	
Capacidad de la cuenca / Capacity of basin (360x250 h=80)	40	
Alimentación / Power supply	230/1/50+N	
Descongelación / Defrosting	GAS CALIENTE / HOT GAS	
Dotazione vassoi / Trays supplied	5	
Peso / Weight (Kg)	145	
dbA / dbA	58	
Potencia Absorbida / Absorbed Power (kW)	0,7	1,25
Absorción / Absorption (A)	4,9	6,8
Potencia enfriamiento Refrigerating Power (kW)	0,72	0,85



Central comandos digitales.  
*Digital control unit.*



## CARACTERISTICAS *FEATURES*

- ✓ Estructura en acero INOX satinado  
*Body structure in satinised stainless steel*
- ✓ Aislamiento 75 mm con espuma poliuretánica a alta intensidad (43 kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 75mm of high density polyurethane foam (43kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Pies de plástico /INOX regulables (h120-150)  
*Adjustable feet in plastic/stainless steel (h120-150)*
- ✓ Celdas con ángulos interiores redondeados para una limpieza fácil  
*Rounded internal corners to facilitate cleaning*
- ✓ Descongelación y evaporación del agua condensada automáticas  
*Automatic defrosting and evaporation of condensed water*
- ✓ Unidad refrigeradora monobloque brevettata  
*Patented single-piece refrigeration unit*
- ✓ Unidad refrigeradora tropicalizada (prestaciones elevadas incluso en ambientes de hasta 43°C)  
*Refrigeration unit adapted for use in tropical conditions (high performance in environments up to 43°C)*
- ✓ Optimización de los flujos de aire internos/externos  
*Optimisation of internal and external air flows*
- ✓ Cremalleras y guías en acero INOX  
*Racks and guides in stainless steel*
- ✓ Guías removibles y reposicionables  
*Removable guides which can be relocated as needed*

## LINEA FERMENTACION CONTROLADA LEAVENING-STOP LINE

# TOMA EL CONTROL: ACTIVA LA FERMENTACION CUANDO TE SIRVE.

## TAKE CONTROL: RAISE AS MUCH DOUGH AS YOU NEED

El nuevo panel de control de comandos, con display gráfico de colores representa la interfaz entre una máquina potente y versátil y toda la clientela que con simples e intuitivos comandos quiere obtener los mejores resultados. Cuatro click y listo! Ella misma gestiona lo mejor posible la maduración a baja temperatura y la siguiente fermentación, sin prisa, en el momento exacto en el que lo deseáis.

*The new control panel with colour graphic display represents the interface between a powerful and versatile machine and customers who want to achieve maximum results with simple and intuitive commands. Four clicks and here you go! The machine will take care of low temperature maturation and subsequent leavening; with no haste and at the exact moment you want it.*



### DATOS TECNICOS TECHNICAL SPECIFICATIONS

	CSM FLP 6040	CSM FLP 6040	CSM FLP 6080	CSM FLP 6080
Numero de puertas / Number of doors	1			
Anchura / Width (mm)	770		790	
Profundidad / Depth (mm)	822		1012	
Altura / Height (mm)	2025			
Range de temperatura / Temperature range	-3° C / +35° C	-20° C / +35° C	-3° C / +35° C	-20° C / +35° C
Control de humedad / Humidity control	SI / YES			
Alimentación / Power supply	230/1/50+N			
Descongelación / Defrosting	ELECTRICO / ELECTRICAL			
Equipo para parejas de bandejas de horno / Number of pairs of tray guides	20			
Peso / Weight (Kg)	140	150		160
dbA / dbA	53	56	53	61
Potencia Absorbida / Absorbed Power (kW)	1,3	1,3	1,4	1,4
Absorción / Absorption (A)	5,3	5,3	5,8	5,8
Potencia enfriamiento (Kw) / Refrigerating Power (kW)	5,5	4,3	5,5	6,10
Potencia de vaporización (Kw) / Vaporization power (kW)	0,6	0,6	0,6	0,6
Potencia de calentamiento (Kw) / Heating power (kW)	0,6	0,6	0,7	0,7



Display LCD para el control automático del ciclo completo de fermentación controlada.

*LCD display for the automatic control of the complete leavening-stop cycle.*



## CARACTERÍSTICAS FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX con acabado externo satinado scotch-brite o en PPS con parte interior en aluminio  
*Stainless steel structure with external finish in scotch-brite satin or PPS with internal surfaces in aluminium*
- ✓ Aislamiento de 75 mm con espuma poliuretánica de alta densidad (40 Kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 75mm of high density polyurethane foam (40kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Circulación del aire interna indirecta y uniforme  
*Indirect and uniform internal air circulation*
- ✓ Sistema de humidificación y deshumidificación automático controlado uniformemente  
*Automatic and uniformly controlled humidification and dehumidification system*
- ✓ Control electrónico mediante display LCD con funciones avanzadas  
*Electronic control by means of an LCD display with advanced features*
- ✓ Pies de plástico/ INOX regulables (h120-150)  
*Adjustable feet in plastic/stainless steel (h120-150)*
- ✓ Celdas con ángulos interiores redondeados para una limpieza más fácil  
*Rounded internal corners to facilitate cleaning*
- ✓ Fondo interior moldeado con orificio de lavado  
*Moulded interior bottom with washing hole*
- ✓ Descongelación automática eléctrica  
*Electrical automatic defrosting*
- ✓ Evacuación del agua condensada en la red  
*Evacuation condensed in water network*
- ✓ Unidad refrigeradora tropicalizada (prestaciones elevadas incluso en ambientes de hasta 43°C)  
*Refrigeration unit adapted for use in tropical conditions (high performance in environments up to 43°C)*
- ✓ Puerta de la cámara de cristal (opcional)  
*Glass door (optional)*

## LINEA ARMARIOS FOOD Y PASTRY

### PASTRY AND FOOD COUNTERS LINE

# ARMARIOS LINEA FOOD Y LINEA PASTRY

## FOOD LINE AND PASTRY LINE COUNTERS

Aprovecha todos los espacios y os garantiza a ti y a tus clientes productos conservados correctamente, gracias a la circulación uniforme del aire interior. Nuestra línea de armarios FOOD y PASTRY, no os quita espacio, si no que lo crea. La línea PASTRY consiente también la gestión de la temperatura higrométrica evitando los desagradables fenómenos de secado superficial.

*Take advantage of all the space and guarantee well-stored products for you and for your customers, thanks to uniform air circulation inside the cabinet. Our FOOD and PASTRY counters do not take up space, they create space. The PASTRY line also allows you to control humidity, thus avoiding undesirable phenomena associated to surfaces drying out.*



### CARACTERISTICAS

#### FEATURES

- ✓ Estructura en acero INOX satinado  
*Body structure in satinised stainless steel*
- ✓ Aislamiento 50 mm con espuma poliuretánica de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>)  
*Isolated with 50 mm of high density polyurethane foam (40 kg/m<sup>3</sup>)*
- ✓ Encimeras de 40 mm de espesor  
*40 mm thick worktop*
- ✓ Pies en INOX regulables (h140-190)  
*Adjustable feet in plastic/stainless steel (h140-190)*
- ✓ Celdas con ángulos redondeados  
*Rounded internal corners*
- ✓ Grupo de refrigeración extraíble  
*Removable refrigerating unit*
- ✓ Sistema de ventilación forzada  
*Forced ventilation system*
- ✓ Manillares que no sobresalen  
*Flush handles*
- ✓ Posibilidad de preparación con cajones de 1/2 y 1/3 (LINEA FOOD)  
*Design options with 1/2 and 1/3 drawers (FOOD LINE)*
- ✓ Posibilidad de compartimento técnico en la derecha o la izquierda (SOLO LINEA DE PASTELERIA)  
*Possibility of technical compartment on the right or on the left (ONLY PASTRY LINE)*

## LINEA ARMARIOS FOOD *FOOD COUNTERS LINE*



### DATOS TECNICOS *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 2P TN	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 2P BT	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 3P TN	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 3P BT	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 4P TN	ARMARIO FOOD FOOD COUNTER 4P BT
Clase energética / <i>Energy class</i>	A	F	A	F	A	F
Numero de puertas / <i>Number of doors</i>	2		3		4	
Anchura / <i>Width (mm)</i>	1355		1805		2250	
Profundidad / <i>Depth (mm)</i>	700					
Altura / <i>Height (mm)</i>	850					
Range de temperatura <i>Temperature range</i>	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C
Control de humedad / <i>Humidity control</i>	NO					
Capacidad de pares de guías para grillas <i>Capacity of pairs of grids guides</i>	16		24		32	
Alimentación / <i>Power supply</i>	230/1/50+N					
Descongelación / <i>Defrosting</i>	GAS CALIENTE / <i>HOT GAS</i>					
Dotación grillas <i>Grids supplied</i>	4		6		8	
Peso / <i>Weight (Kg)</i>	163		206		248	
dbA / <i>dbA</i>	51	53	51	59	51	59
Potencia Absorbida / <i>Absorbed Power (kW)</i>	0,36	0,65	0,36	0,73	0,36	0,73
Absorción / <i>Absorption (A)</i>	2,4	4,2	2,4	4,7	2,4	4,7
Potencia enfriamiento <i>Refrigerating Power (kW)</i>	0,55	0,52	0,55	0,61	0,55	0,61

## LINEA ARMARIOS PASTRY *PASTRY COUNTERS LINE*



### DATOS TECNICOS *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 2P TN	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 2P BT	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 3P TN	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 3P BT	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 4P TN	ARMARIO PASTRY PASTRY COUNTER 4P BT
Clase energética / <i>Energy class</i>	A	F	A	F	A	F
Numero de puertas / <i>Number of doors</i>	2		3		4	
Anchura / <i>Width (mm)</i>	1600		2050		2600	
Profundidad / <i>Depth (mm)</i>	800					
Altura / <i>Height (mm)</i>	860					
Range de temperatura <i>Temperature range</i>	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C	-2° C / +8° C	-20° C / -10° C
Control de humedad / <i>Humidity control</i>	SI / YES	NO	SI / YES	NO	SI / YES	NO
Alimentación / <i>Power supply</i>	230/1/50+N					
Descongelación / <i>Defrosting</i>	GAS CALIENTE / <i>HOT GAS</i>					
Equipo para parejas de bandejas de horno <i>Number of pairs of tray guides</i>	8		12		16	
Peso / <i>Weight (Kg)</i>	170		213		255	
dbA / <i>dbA</i>	51	53	51	59	51	59
Potencia Absorbida / <i>Absorbed Power (kW)</i>	0,36	0,65	0,36	0,73	0,36	0,73
Absorción / <i>Absorption (A)</i>	2,4	4,2	2,4	4,7	2,4	4,7
Potencia enfriamiento <i>Refrigerating Power (kW)</i>	0,55	0,52	0,55	0,61	0,55	0,61

**Desde el 1929 leader en el mundo del Arte Blanca**  
Representamos la realidad industrial más grande para realizar hornos y máquinas de pizza, pan, pastelería y para galletas: la más completa gama de alta calidad para el moderno laboratorio de Arte Blanca.

***Since 1929 leader in the world of "Arte Blanca"***

*We represent the largest Italian industry in the production of ovens and machines for pizza, bread, pastry and biscuits. Entirely manufacturing the most complete range of high quality for the modern Arte Blanca laboratory.*



**POLIN**  
GROUP

**Ing. Polin e C. S.p.A.**

Viale dell'Industria, 9 - 37135 Verona - Italy - Tel. +39 045 8289111 - Fax +39 045 8289122 - polin@polin.it  
[www.polin.it](http://www.polin.it)

