



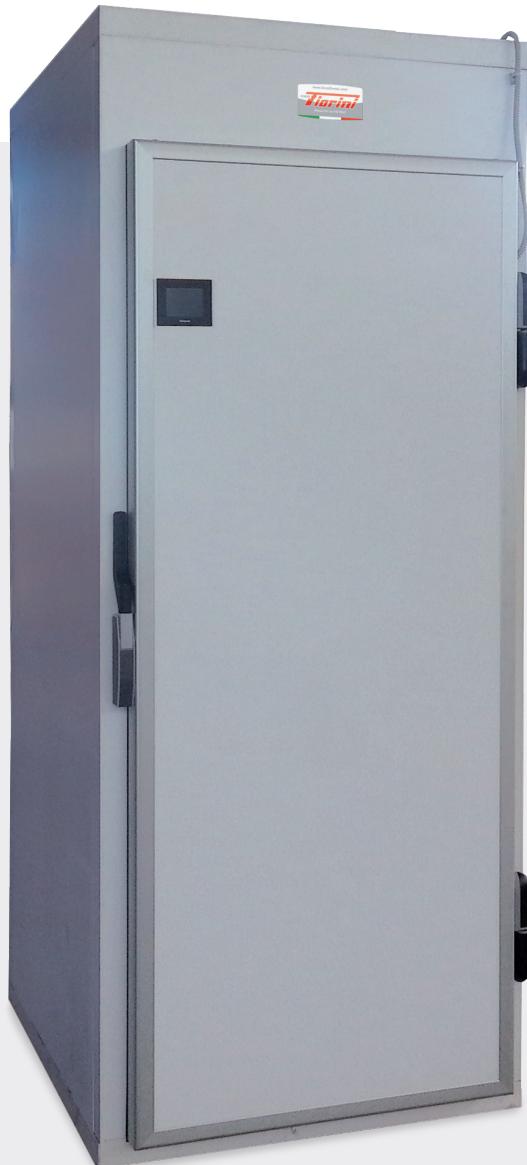
# Box

CELLA DI FERMALIEVITAZIONE  
RETARDER PROOFER  
CHAMBRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

Le celle fermalievitazione sono uno strumento indispensabile nei laboratori di pasticceria, pizzeria e pizzeria, dove si producono prodotti lievitati, in quanto consente di eliminare o ridurre il lavoro notturno. Bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

Retarder proofers are an indispensable instrument in all pastry shops, bakeries and pizzerias laboratories, where yeast products are produced, as it eliminates or reduces night labor. These stop or slow at fermentative activity of the yeast finally, keep the dough at this step up to 72 hours, finally the fermentation cycle automatically starts at the time set by the program.

Les chambres de fermentation contrôlée sont un moyen indispensable dans les laboratoires de pâtisseries, boulangeries et pizzerias, où ils produisent des produits au levain, car elle permet d'éliminer ou de réduire le travail nocturne. Ils bloquent ou ralentissent l'activité de fermentation de la levure, maintenir la pâte dans cet état jusqu'à un maximum de 72 heures, et enfin commencent automatiquement le cycle de fermentation mis en place par le programme.



**CARATTERISTICHE TECNICHE**  
**TECHNICAL FEATURES**  
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

**Box**

- Pareti, tetto e lati porte costruiti con pannelli di sp. 60 mm con finitura interna ed esterna in alluminio plastificato.
- Pavimento climatizzato in resina fenolica, che evita la formazione di condensa sulla pavimentazione e consente un risparmio di energia.
- La refrigerazione ventilata con variatore di velocità delle ventole personalizzato in base ad ogni tipo di impianto e completa di canalizzazione in acciaio inox, garantisce un'omogenea distribuzione dell'aria.
- Possibilità di regolare il flusso d'aria.
- Forte riduzione della condensa grazie al generatore di vapore ad iniezione (110°).
- Touch screen 4,3" a colori per la programmazione ed il controllo di temperatura, umidità, ventilazione e cicli di sbrinamento; il programma automatico consente di impostare fino a 5 fasi per ciclo, per ognuna delle quali è possibile selezionare umidità e temperatura.
- Sonde di rilievo temperatura ed umidità, fusibili di protezione, teleruttori per l'avviamento dei ventilatori, resistenze di scarico per evaporatori.

**OPTIONAL**

- Rivestimento pannelli interni in acciaio inox.
- Rivestimento pannelli interni ed esterni in acciaio inox.

- Panels, roof and doors made with 60 mm thick isothermal panels, internally and externally coated by pre-painted white aluminium.
- Polyurethane resin air conditioned floor to avoid condensation on the floor and for energy saving.
- Customized ventilated refrigeration with inverter to regulate the motor fan speed for any kind of production complete with st steel air duct to ensure even air distribution.
- Adjustable air flow.
- Strong condense reduction thanks to dry steam generator (110°C).
- 4,3" coloured touch screen for programming and controlling the temperature, humidity, ventilation and defrost cycles; the automatic program allows to set up to 5 phases per cycle. In each one it is possible to set the humidity and temperature.
- Temperature and humidity probes, protection fuses, contactors, heaters discharge evaporators.

**OPTIONAL**

- St. steel internal coated panels.
- St steel internal & external coated panels.

- Parois, toit et côtés des portes construites avec panneaux épaisseur 60 mm recouverts en aluminium revêtu blanc.
- Sol en résine phénolique climatisé qui évite la formation de condensation sur le sol et permet une économie d'énergie.
- Le froid ventilé avec le variateur de vitesse du moteur ventilateur personnalisé selon chaque type de production et complète de canals en acier assurent une répartition homogène de l'air.
- Possibilité de régler le débit d'air.
- Grande réduction de la condensation grâce à l'injection du générateur de vapeur (110 °).
- Écran tactile 4.3 à couleur pour la programmation et le contrôle de la température, l'humidité, les cycles de ventilation et de dégivrage; le programme automatique permet la gestion jusqu'à 5 phases par cycle, dans chacune desquelles sont configurables l'humidité et la température.
- Sondes de température et d'humidité, fusibles, contacteurs et résistances d'échappement pour les évaporateurs.

**OPTIONAL**

- Revêtement intérieurs des panneaux en acier inoxydable.
- Revêtement intérieurs et extérieurs des panneaux en acier inoxydable.

MODELLO MODEL MODÈLE	PORTE DOORS PORTES	CARRELLI TROLLEYS CHARLOTS	DIM. CARRELLO TROLLEY DIM. DIM. CHARIOT	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES			DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES				CONSUMO CONS. RATES CONSOM.	DIM. UTILE PORTA USEFUL DOOR DIM. PORTES UTILES T.	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H1	H2			
	Nr.	Nr.	cm	cm							Kw	cm	Kg.
<b>BOX 1K</b>	1	2	40x60	81	91	197	93	107	232	272	2,5	77x197	220
<b>BOX 3K</b>	1	3	40x60	83	153	190	95	175	235	275	5,0	60x190	320
<b>BOX 4K</b>	1	4	40x60	83	193	190	95	215	235	275	6,5	60x190	400
<b>BOX 2A</b>	1	5	40x60	123	153	190	135	175	235	275	6,5	100x190	420
<b>BOX 3A</b>	1	6	40x60	123	193	190	135	215	235	275	6,5	100x190	450
<b>BOX 1B</b>	1	2	60x80	103	153	200	115	175	255	295	6,5	100x200	420
<b>BOX 1D</b>	1	3	60x80	103	213	200	115	235	255	295	6,5	100x200	470
<b>BOX 2D</b>	1	4	60x80	103	273	200	115	295	255	295	6,5	100x200	500
<b>BOX 4B</b>	1	5	60x80	163	213	200	175	235	255	295	6,5	100x200	680
<b>BOX 5B</b>	1	6	60x80	163	273	200	175	295	255	295	9,5	100x200	720

Altezza minima laboratorio cm. 305 / Minimum laboratory height of cm. 305 / Hauteur minimun laboratoire cm. 305.

Si eseguono inoltre celle personalizzate a Vs. disegno su preventivo. / On request we customize the rising rooms as per client's draw.. / Sur demande, nous sommes également en mesure de construire des chambres personnalisées d'après Votre dessin.



**FORNI FIORINI srl** Marano Vicentino (VI) Italy - Via Vittorio Veneto, 26  
Tel. +39 0445 621077 - info@fornifiorini.com · [fornifiorini.com](http://fornifiorini.com)