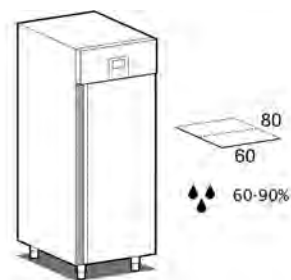
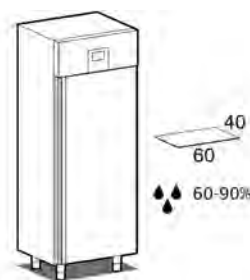


# planet



## Armoires de fermentation contrôlée pour plateaux 60x40 / 60x80

Les armoires de fermentation contrôlée de la série PLANET ont été réalisées pour gérer au mieux le cycle de levage, en contrôlant avec une sécurité et une précision maximales la température, les temps de conservation et de levage, ainsi que l'humidité relative. Réalisées selon les standards de qualité les plus élevés, les armoires PLANET sont monocoques, avec isolation en polyuréthane à haute densité, épaisseur 75 mm, et elles sont fabriquées totalement en acier inox. Fond moulé à angles arrondis pour un nettoyage facile et convoyeurs spécialement étudiés pour obtenir une circulation uniforme des flux d'air. L'humidité dans la cellule est générée par un producteur de vapeur et elle est contrôlée et régulée par la carte électronique multifonction «touch» 5" d'utilisation simple et intuitive, avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes de travail et de sélectionner 7 langues. Les armoires sont disponibles pour accueillir des plaques de cm 40x60 et 60x80.

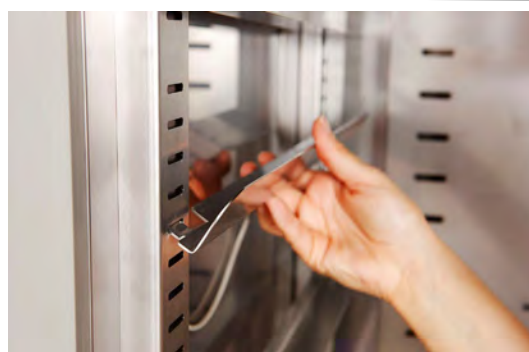


### FICHE TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (WxDxH)	mm
Capacité	mm
Porte	lt
Capacité des plateaux	nr
Amenagement (paire de glissières)	nr
Pas plateaux crémaillères (74 niveaux)	nr
Contrôle électronique	mm
Type de réfrigération	
Température	°C
Type de dégivrage	
Évaporation de l'eau de condensation	
Puissance max absorbée *	W
Puissance de réfrigération *	W
Gaz	
Tension d'alimentation	
Classe climatique	

	AFLV/20	AFLV/40
mm	75	75
mm	790x690x2140	790x1080x2140
lt	500	900
nr	1	1
nr	20 600x400	40 600x400
nr	20	20
mm	16,5	16,5
	digital touch	digital touch
	ventilée indirecte soft	ventilée indirecte soft
°C	-10/+35	-10/+35
	automatique à gaz chaud	automatique à gaz chaud
	automatique	automatique
W	1250	1785
W	675	1063
	R290	R290
	1x230V/50Hz	1x230V/50Hz
	5	5

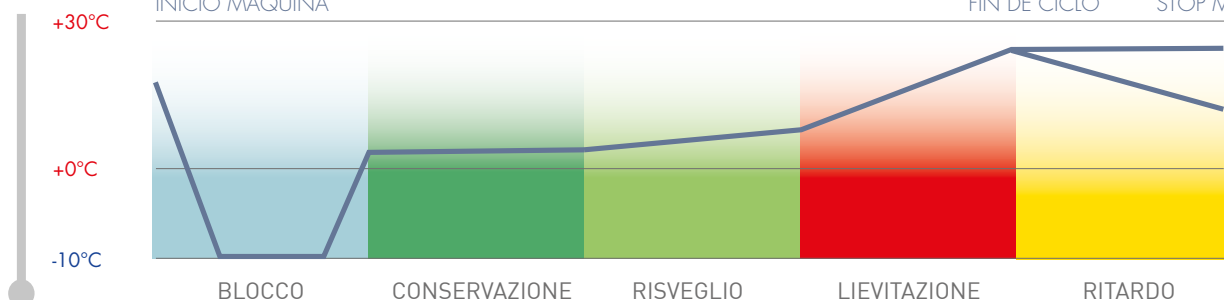
\*Évap. -10°C cond. +45°C / EN 12900



START MACCHINA  
START MACHINE  
INICIO MAQUINA

FINE CICLO  
FIN CYCLE  
FIN DE CICLO

STOP MACCHINA  
STOP MACHINE  
STOP MAQUINA



BLOCCO  
BLOCCAGE  
BLOQUEO

-5/-10°  
-%r.H.  
4-6 ORE  
HEURES  
HORAS

CONSERVAZIONE  
CONSERVATION  
CONSERVACIÓN

-2/+2°  
-%r.H.  
DURATA VARIABILE  
DURÉE VARIABLE  
DURACION VARIABLE

RISVEGLIO  
RÉVEIL  
REVENIDO

+10/+13°  
70-80-%r.H.  
1-5 ORE  
HEURES  
HORAS

LIEVITAZIONE  
LEVAGE  
FERMENTACIÓN

+25/+30°  
85-90-%r.H.  
2-4 ORE  
HEURES  
HORAS

RITARDO  
INFORNAMENTO  
RETRASO DE ENHORNADO

+15/+30°  
85-90-%r.H.  
DURATA INFINITA  
DURÉE INDEFINIE  
DURACION INFINITA



**Contrôle de l'humidité**  
avec sonde électronique



**Fonction "cuisson" différée**

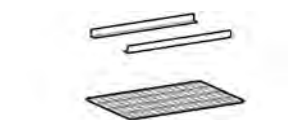


**Contrôle de la ventilation**  
dans toutes les phases



**Périphérique de téléchargement**  
de données USB

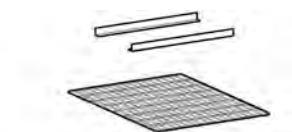
ACCESSOIRES ST SURESTIMATION SUR DEMAND:



Paire de glissières pour plateaux 60x40

Étagère rilsan cm 60x40

Étagère d'acier inoxydable cm 60x40



Paire de glissières pour plateaux 60x80

Étagère rilsan cm 60x80

Étagère d'acier inoxydable cm 60x80



Plateaux d'acier inoxydable cm 40x60x2h

Plateaux d'acier inoxydable cm 40x60x3h



Plateaux d'acier inoxydable cm 40x80x2h

Porte en verre trempé avec éclairage LED (surestimation)



Set de roulettes Ø100



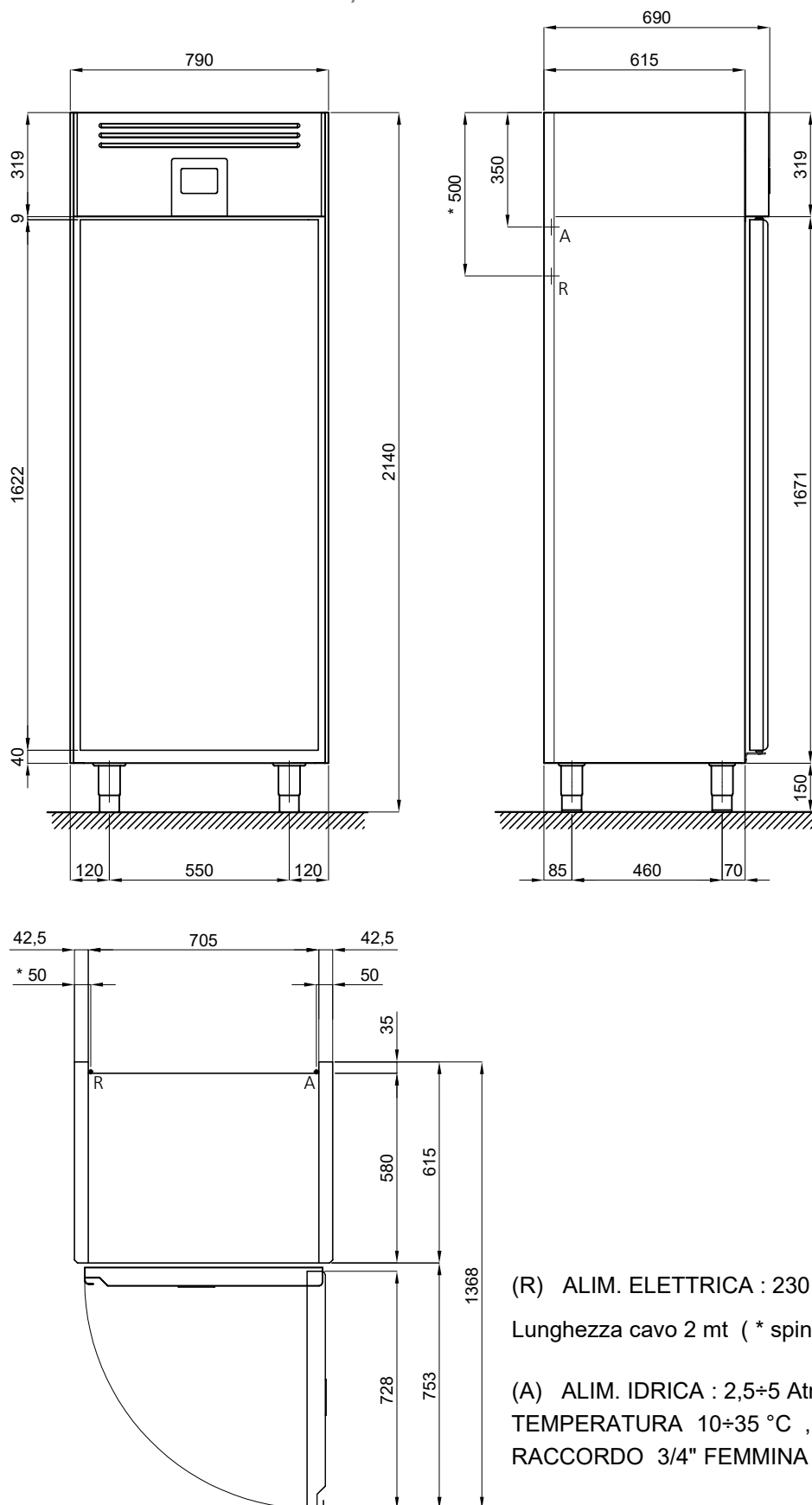
Prédisposition pour groupe frigorifique à distance (déduction)



Système de contrôle Wi-Fi (surestimation)

Voltage 60 Hz (surestimation)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE AFLV/20:



(R) ALIM. ELETTRICA : 230 V - 1 - 50Hz

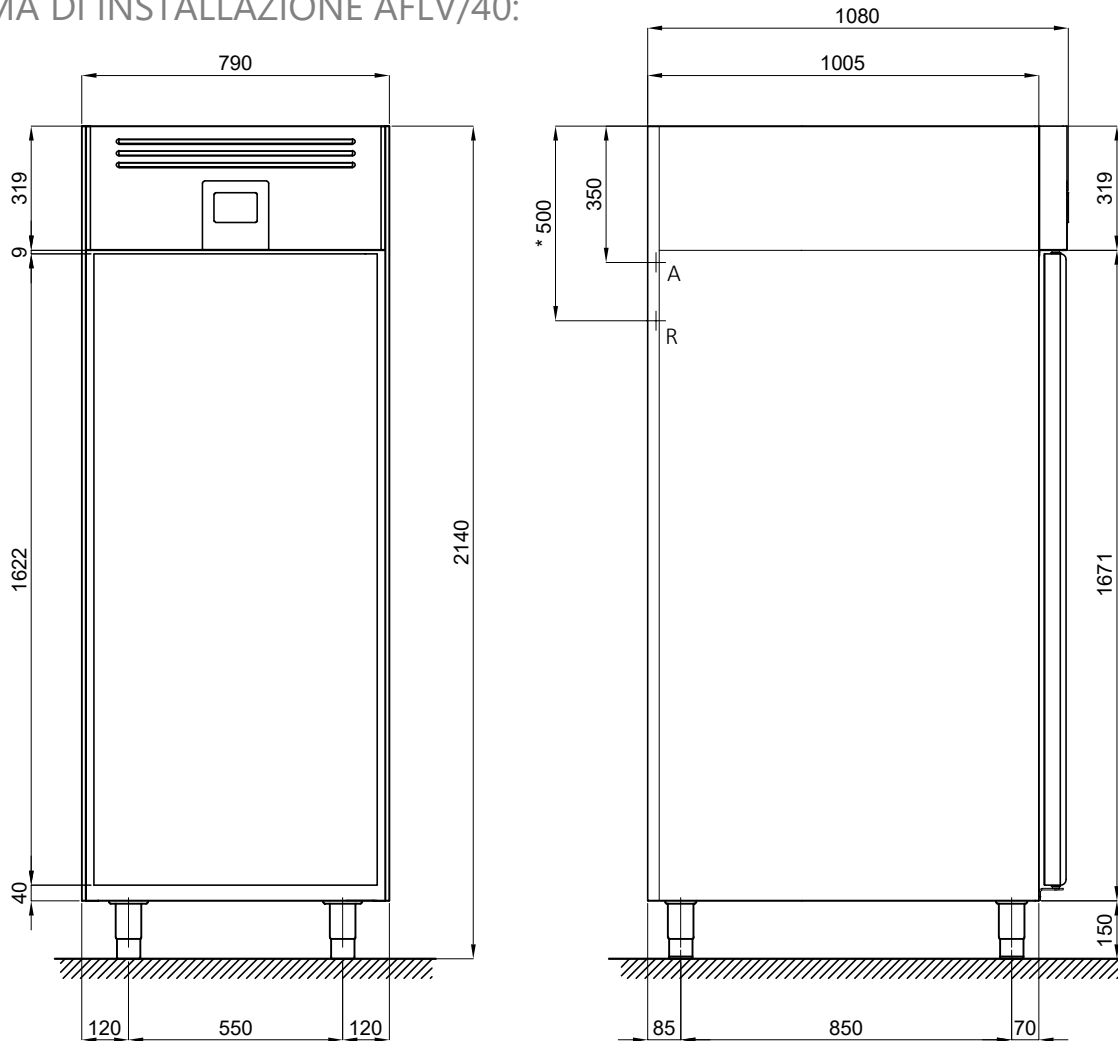
Lunghezza cavo 2 mt ( \* spina SHUKO)

(A) ALIM. IDRICA : 2,5÷5 Atm 250÷500 KPa

TEMPERATURA 10÷35 °C , DUREZZA 1÷8 °F

RACCORDO 3/4" FEMMINA 2 mt FUORI MACCHINA

SCHEMA DI INSTALLAZIONE AFLV/40:



(R) ALIM. ELETTRICA : 230 V - 1 - 50Hz

Lunghezza cavo 2 mt ( \* spina SHUKO)

(A) ALIM. IDRICA : 2,5÷5 Atm 250÷500 KPa  
 TEMPERATURA 10÷35 °C , DUREZZA 1÷8 °F  
 RACCORDO 3/4" FEMMINA 2 mt FUORI MACCHINA

