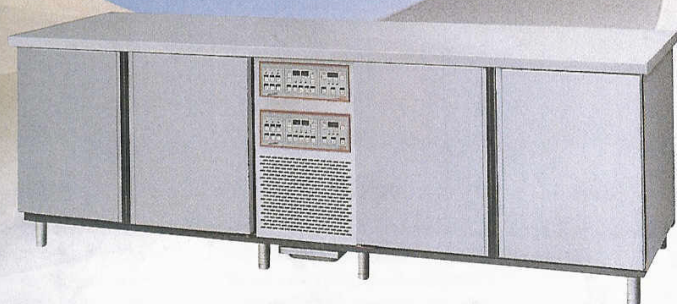


# ALASKA



FERMA **LEVITA**<sup>®</sup>

**CLIMABIGA**<sup>®</sup>

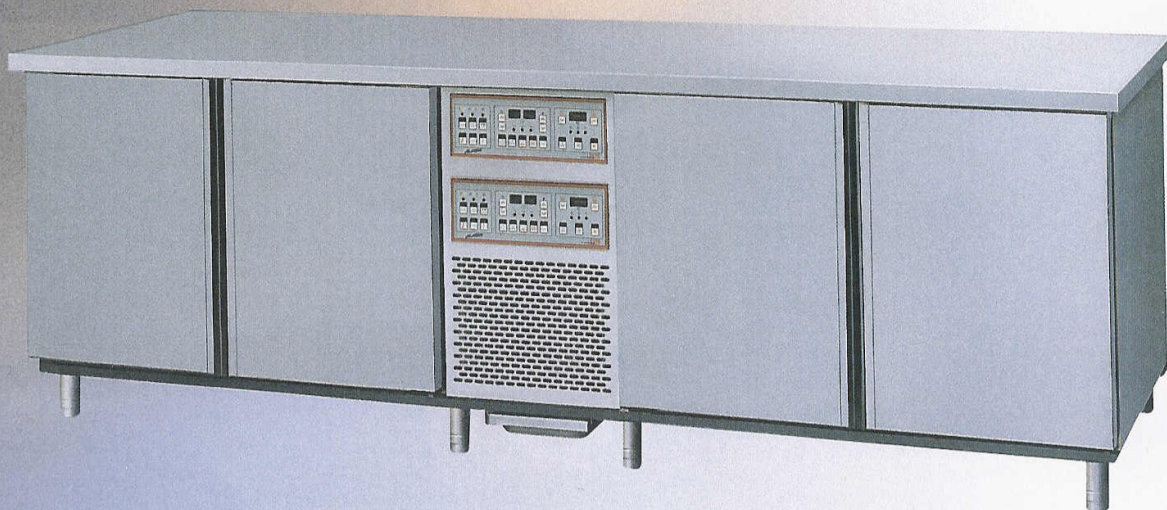
TN BT **conservazione** 0°C<sup>®</sup> -20°C

# TAVOLO MULTIFUNZIONE DUPLIO

MULTIFUNCTIONAL BENCH MESA MULTIFUNCIÓN VIELFUNKTIONELLER TISCH



# ALASKA®



**LAP**

**Fermalievitazione con lievitazione automatica programmata / Retarder prover with automatic programmed proving**  
*Detención de la fermentación con fermentación automática controlada / Vollautomaten mit automatischen Gärprogramm*

**CBF**

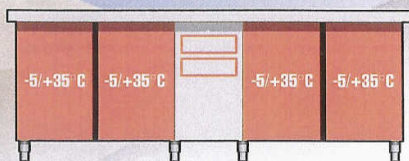
**Climabiga con dispositivo festivo / Conservation/Fermentation of raw bread dough and bulk dough pieces with holiday program**  
*Conservación/Fermentación de la masa madre y pastones con dispositivo festivo / Aufbewahrung/Reife von Vorteigen und Teigen mit Feiervorrichtung*

**TNS**

**conservazione statica temperatura normale / Static conservation at normal temperature**  
*Conservación estática a temperatura normal / Statische Aufbewahrung zu Normaltemperatur*

**BTSV**

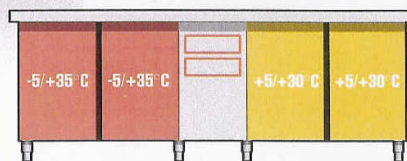
**Conservazione statico-ventilata bassa temperatura / Static-ventilated conservation at low temperature**  
*Conservación statico-ventilada a baja temperatura / Statische-gelüftete Aufbewahrung zu Tieftemperatur*



**LAP**

+

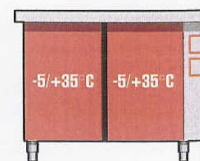
**LAP**



**LAP**

+

**CBF**



**LAP**

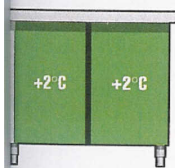
Impianto multifunzione costituito da due quadri comandi e da un'unica unità motocondensante, suddiviso in due settori. Destinati al settore pasticceria ed alimentare in genere con possibilità di combinare diverse funzioni, sono disponibili nella unica versione a quattro porte, realizzate con cerniere ad autoritenuta. I due quadri comandi elettronici consentono di programmare separatamente due settori, composti di due porte cadauno. In configurazione standard si presenta costruito interamente in acciaio inox AISI 304. L'isolamento è ottenuto mediante l'iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. L'unità motocondensante è incorporata nel vano motore al centro del mobile. Viene fornito con piano di lavoro in acciaio inox senza alzatine. Predisposto per l'inserimento di teglie e/o griglie cm. 40x60 (10 x porta) e/o marne 40x60x26 (2 x porta). Gli accessori non sono in dotazione.

*Multifunctional benches divided into two sectors and equipped with two control panels and a single refrigerating unit. Dedicated to the sectors of pastry and general foodstuffs, they can combine different functions and are available in the only version with four doors. The doors have self-locking hinges. The two electronic control panels allow to program separately two sectors, each one made of two doors. The standard version is entirely manufactured in stainless steel AISI 304. Insulation is achieved through injection of high-density foamed polyurethane. The refrigerating unit is located in the motor compartment in the middle of the bench. A work-top in stainless steel without edges is supplied. It is suitable for trays and/or grills of 40x60 cm. (n. 10 x door) and/or plastic containers of 40x60x26 cm. (n. 2 x door). Accessories not included.*

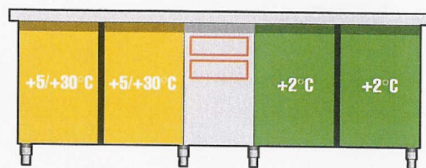


| DATI TECNICI / TECHNICAL DATA<br>DATOS TÉCNICOS / TECHNISCHE DATEN                                                                  |              | LAP+LAP   | LAP+CBF   | LAP+TNS   | CBF+TNS   | TNS+BTSV  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Dimensioni esterne</b><br>External dimensions<br>Medidas externas<br>Aussenmaß                                                   | cm.<br>LxPxH | 267x90x90 | 267x90x90 | 267x90x90 | 267x90x90 | 267x90x90 |
| <b>Foro luce</b><br>Doorway<br>Medidas útiles de la puerta<br>Tür i.L.                                                              | cm.<br>LxH   | 43x61     | 43x61     | 43x61     | 43x61     | 43x61     |
| <b>Carico prodotto crudo</b><br>Raw dough capacity<br>Capacidad de cargo masa<br>Rohteig-Leistungsfähigkeit                         | Kg           | 60+60     | 60+80     | 60+60     | 80+60     | 60+60     |
| <b>Assorbimento max.</b><br>Max. absorption<br>Absorbimiento máx.<br>Max. Leistungsaufnahme                                         | Kw           | 2         | 1,8       | 1,8       | 1,7       | 2,15      |
| <b>Compressore ermetico</b><br>Hermetic compressor<br>Compresor hermético<br>Hermetischer Kompressor                                | Watt<br>resi | 1000      | 1000      | 1000      | 1025      | 1600      |
| <b>Peso impianto</b><br>Bench weight<br>Peso mesa<br>Tisch-gewicht                                                                  | Kg           | 250       | 250       | 250       | 250       | 250       |
| <b>Tensione di alimentazione monofase</b><br>Single-phase power supply<br>Tensión de alimentación monofásica<br>Einphasige Spannung | V/Hz         | 230/50 *  |           |           |           |           |

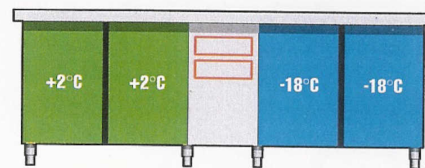
\* Alimentazioni diverse disponibili a richiesta  
Different power supply available on request  
Alimentaciones diferentes disponibles bajo pedido  
Andere Spannungen nach Anfrage



**TNS**



**CBF + TNS**



**TNS + BTSV**

Mesas multifuncionales compuestas de dos cuadros de mandos y de una única unidad frigorífera, subdivididas en dos sectores. Destinadas a los sectores de pastelería y alimenticios en general con posibilidad de combinar diferentes opciones, son disponibles en la única versión con cuatro puertas, hechas con bisagras autoblocantes.

Los dos cuadros de mandos electrónicos permite de programar separadamente dos sectores, cada uno hecho de dos puertas. La configuración estándar es fabricada enteramente en acero inox AISI 304. El aislamiento se obtiene inyectando espuma de poliuretano de alta densidad. La unidad frigorífera es incorporada en el espacio motor al centro de la mesa.

La entrega incluye una superficie de trabajo en acero inox sin orillas. Predisposto para bandejas y/o parillas de 40x60 cm. (n. 10 cada puerta) y/o contenedores de plástico 40x60x26 cm. (n. 2 cada puerta). Accesorios excluido.

Vielfunktionelle Tische mit zwei Sektoren, zwei Steuerungen und ein einzigem Kälteaggregat. Für Konditorei- und Lebensmittelsektoren geeignet, haben sie die Möglichkeit verschiedene Funktionen zusammenzusetzen. Sie sind in der einzige Version mit vier Türen hergestellt. Die Türen haben selbstsperrende Verschlüsse. Die zwei elektronischen Steuerungen erlauben zwei Sektoren separat zu programmieren, die aus zwei Türen je bestehen. Die Standardherstellung ist völlig aus Edelstahl AISI 304. Die Isolierung ist durch Einspritzung von verschäumtem Polyurethan durchgeführt. Das Kälteaggregat ist im Motorraum mitten im Tisch eingebaut. Die Lieferung schließt eine uferlose Tischoberfläche aus Edelstahl ein. Die Beschickung erfolgt durch Blechen und/oder Grillen 40x60 cm. (Nr. 10 je Tür) und/oder Kunststoff-Behälter 40x60x26 cm. (Nr. 2 je Tür). Zubehöre ausgeschlossen.

| CONFIGURAZIONE<br>CONFIGURATION / CONFIGURACIÓN / AUSSTATTUNG                                                                                                                                                                                        | LAP+LAP | LAP+CBF | LAP+TNS | CBF+TNS | TNS+BTSV |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|----------|
| <b>Inox / Stainless steel / Acero inox / Edelstahl</b>                                                                                                                                                                                               | STD.    | STD.    | STD.    | STD.    | STD.     |
| <b>Controllo UR% / Humidity control / Control humedad / Luftfeuchtigkeitskontrolle</b>                                                                                                                                                               | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.     |
| <b>Gruppo incorporato nel mobile</b><br><i>Unit incorporated in the bench / Unidad incorporada en la mesa / Kälteaggregat im Tisch eingebaut</i>                                                                                                     | STD.    | STD.    | STD.    | STD.    | STD.     |
| <b>Gruppo a distanza</b><br><i>Remote refrigerating unit / Grupo a distancia / Fernkälteaggregat</i>                                                                                                                                                 | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.     |
| <b>Funzionante con freon R22</b><br><i>Running with R22 freon / Funcionante con freon R22 / Mit Freon R22 laufend</i>                                                                                                                                | STD.    | STD.    | STD.    | STD.    | STD.     |
| <b>Impianto montato (non smontabile)</b><br><i>Assembled system (cannot be disassembled) / Equipo montado (no desmontable) / Montierte Anlage (nicht zerlegbar)</i>                                                                                  | STD.    | STD.    | STD.    | STD.    | STD.     |
| <b>Condensatore con raffreddamento ad aria</b><br><i>Air cooled condenser / Condensador con refrigeración por aire / Luftkondensator</i>                                                                                                             | STD.    | STD.    | STD.    | STD.    | STD.     |
| <b>Condensatore con raffreddamento ad acqua</b><br><i>Water cooled condenser / Condensador con refrigeración por agua / Wasserkondensator</i>                                                                                                        | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.     |
| <b>Condensatore con raffreddamento ad aria e supplemento ad acqua</b><br><i>Condenser with air cooling system integrated with water cooling. / Condensador con refrigeración por aire y suplemento por agua / Luftkondensator mit Wasserzuschlag</i> | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.    | OPT.     |

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La ditta ALASKA si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie, senza preavviso. La riproduzione totale e/o parziale del presente catalogo è VIETATA. I trasgressori saranno perseguiti a termine di legge. / The above are merely indicative characteristics. Alaska reserves the right to carry out any modification necessary without prior advice. Total or partial reproduction of this catalogue is strictly forbidden. Transgressors will be prosecuted. / Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La empresa ALASKA se reserva el derecho de efectuar si preaviso todas las modificaciones que considera oportunas. Está totalmente PROHIBIDA la reproducción total y/o parcial del presente catálogo. Los transgresores serán perseguidos con arreglo a la ley. / Die in diesem Prospekt enthaltenen Angaben sind nicht verbindlich. Die Firma Alaska behält sich Änderungen zu jedem Zeitpunkt vor. Nachdruck auch auszugsweise VERBOTEN. Zuwiderhandlung wird rechtlich verfolgt.



#### APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719  
Toll Free in USA - 888-571-3599  
Outside USA - 732-681-9496  
Fax - 732-681-1269  
[www.apex-equip.com](http://www.apex-equip.com)