

2020

**LINEA CONTROLLO
DEGLI IMPASTI**

LINE FOR DOUGH PIECES CLIMATIC CONTROL
LINEA DE CONTROL DE LAS MASAS
ЛИНИЯ КОНТРОЛЯ ЗАМЕСА

CATALOGO | CATALOG | CATÀLOGO | КАТАЛОГ

Nella sua fabbrica di Novaledo (Trento) **ROVIMPEX NOVALEDO** produce, da oltre vent'anni ed attraverso il proprio marchio **NOVACEL**, macchine ed impianti per la panificazione, destinate a panifici di piccole e medie dimensioni. Fornisce inoltre linee semiautomatiche per panifici industriali e impianti completi per la produzione di pane e pasticceria congelati.

NOVACEL produce una gamma completa di attrezzature e sistemi dedicati alla lievitazione e conservazione degli impasti nonché all'abbattimento e alla congelazione dei prodotti di panificazione e pasticceria, quali celle di lievitazione, frigoriferi d'acqua, celle a fermentazione controllata, armadi e banchi refrigerati, abbattitori di temperatura e tunnel di ultracongelazione.

For the last twenty years **ROVIMPEX NOVALEDO** has produced machines and plants for the bakery industry in its Novaledo factory (Trento – Italy). Under its trademark **NOVACEL**, the company supplies products for small and medium-sized bakeries, semi automatic lines for industrial bakeries in addition to plants for frozen bread and pastry production.

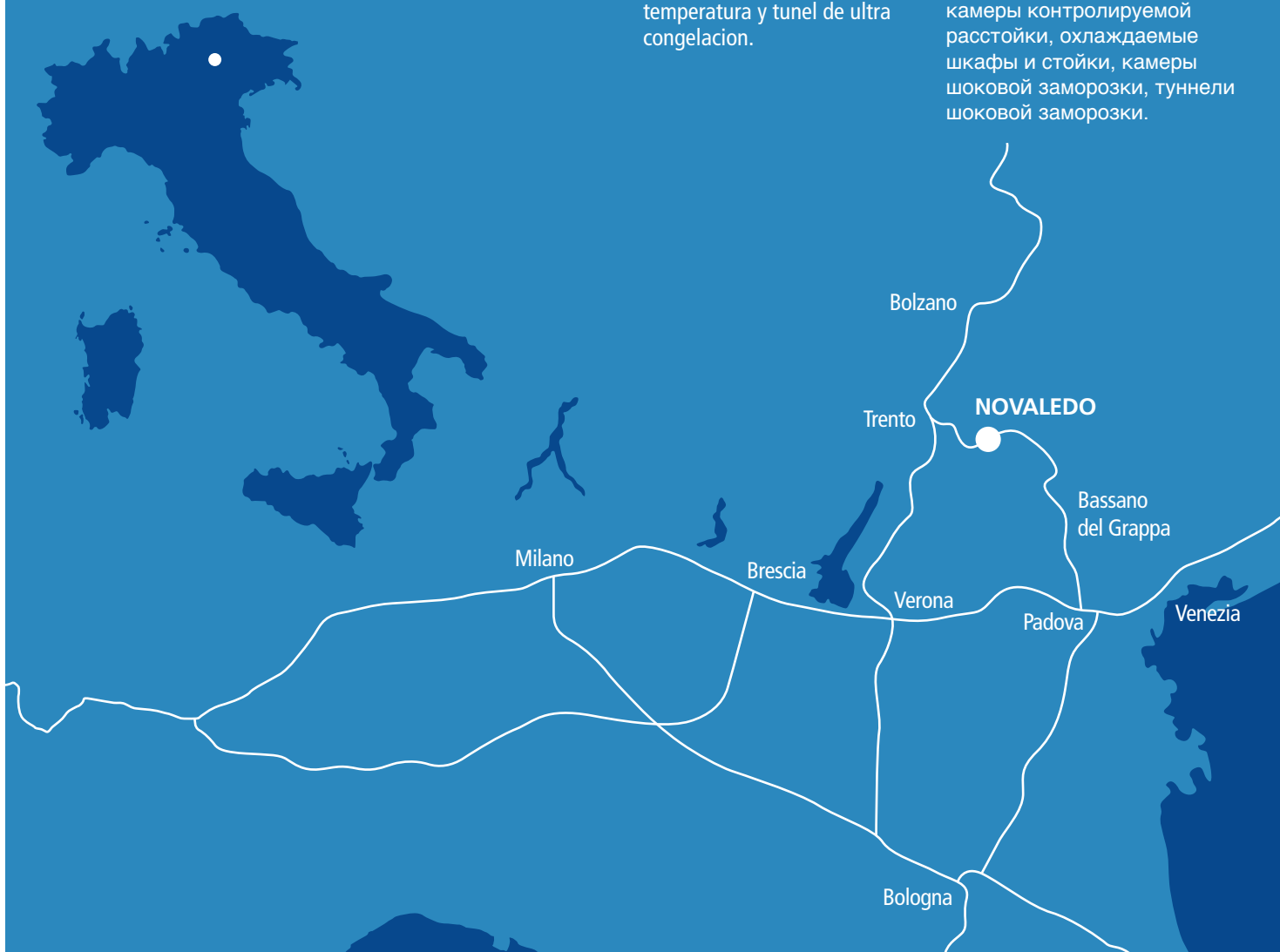
NOVACEL produces a wide range of equipment and systems for dough proofing and conservation, as well as solution for freezing bakery and pastry products. These include proofing chambers, water chillers, automatic and electronically controlled proofers, refrigerated cabinets and benches, blast chillers and deep freezing tunnels.

En su fabrica ubicada en Novaledo (Trento – Italia) **ROVIMPEX NOVALEDO** produce, desde hace mas de veinte anos y, a traves de su propia marca **NOVACEL**, maquinas e instalaciones para la panificacion, destinados a pequenas y medianas panaderias, suministra tambien lineas semiautomaticas para panificadoras industriales y plantas completas para la produccion de pan y reposteria ultra congelada.

NOVACEL produce una gama completa de equipos y sistemas, dedicados a la fermentacion y conservacion de las masas, así como para la congelacion de los productos de la panificacion y reposteria , en particular estufas, refrigeradores de agua, camaras de fermentacion electronicamente controlada , armarios y mesas refrigeradas, abatidores de temperatura y tunel de ultra congelacion.

Компания **ROVIMPEX NOVALEDO** на своем заводе в Новаледо (Тренто), под собственные торговые марки **NOVACEL**, на протяжении более двадцати лет производит машины и оборудование для хлебопекарной промышленности, предназначенные для малых и средних пекарен. Компания также поставляет полуавтоматические линии для промышленных хлебопекарен, полное комплектное оборудование для замороженного хлеба и кондитерских изделий.

NOVACEL производит полную гамму оборудования и систем, посвященных расстойке и хранению теста, а также оборудования для охлаждения и замораживания хлебобулочных и кондитерских продуктов: расстоечные камеры, охладители воды (чиллер), камеры контролируемой расстойки, охлаждаемые шкафы и стойки, камеры шоковой заморозки, туннели шоковой заморозки.





Nel 2016, a venticinque anni dalla fondazione, sono stati rinnovati i reparti produttivi ad ampliata la palazzina uffici nella sede di via dei Campi a Novaledo

In 2016, twenty-five years after the foundation of Novaledo headquarters in Via dei Campi, the production departments were renewed and office building was expanded

En el año 2016, vigesimo quinto de la fundación, se renovó la planta y ampliado el edificio de las oficinas en la sede de "Via dei Campi" en Novaledo

В 2016 году, спустя двадцать пять лет после основания, были обновлены производственные отделы и расширена площадь административного помещения, расположенного на улице Дей Кампи (ViadeiCampi) в Novaledo.

Indice

Summary

Indice

Содержание

Indice	4
Summary Indice Содержание	
Condizioni generali	4
General condition Condiciones generales Общеусловия	
Linea controllo degli impasti	5
Line for dough pieces climatic control Linea de control de las masas Линия контроля замеса	
Celle di fermalievitazione	6
Controlled leavening chambers Camaras de fermentacion controlada y programada Камеры контролируемой расстойки	
Celle climatizzate per bighe	18
Mother dough retarder provers Camaras climatizadas para masas madres Климатические камеры для опарного теста	
Armadi di fermalievitazione	20
Retarding proving cabinet Armarios de fermentacion controlada Шкафы контролируемой расстойки	
Celle di lievitazione automatica	22
Fermentation chamber fully automatic Cámara de fermentación automática Полностью автоматическая расстойная камера	
Celle di lievitazione	26
Proofing chamber Camaras de fermentacion Расстойные камеры	

Condizioni generali

General condition | Condiciones generales | Общеусловия

CONDIZIONI GENERALI: Gli importi di listino riportati nel presente catalistino non sono comprensivi delle spese di IVA, trasporto, imballo, montaggio, collaudo e commissioning in opera. I prezzi si intendono pertanto franco fabbrica. Dimensioni, pesi, disegni e illustrazioni delle apparecchiature sono soggette a modifiche, che saranno comunicate al cliente in fase di definizione tecnica dell'ordine.

GENERAL CONDITIONS: Prices are not comprehensive of shipment, packaging, assembly, tests and commissioning. Prices are intended Ex-works, VAT not included. Dimensions, weights, drawings and images may be subject to changes, which will be eventually comunicated during the technical definition of the order.

CONDICIONES GENERALES: No está incluido en este listado el costo de transporte, embalaje, montaje y puesta en marcha. Los precios son EX WORKS IVA no incluido. Dimensiones, pesos, dibujos y dimensiones de los equipos pueden ser modificadas, dichas modificaciones serán comunicadas antes de procesar el pedido.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ: Цены, приведенные в настоящем каталоге, не включают в себя расходы на перевозку, упаковку, монтаж, приемочные испытания и ввод в эксплуатацию. В прейскурантах указана цена продукции франко-завод-изготовитель. Размеры, вес, чертежи и иллюстрации оборудования могут быть изменены, о чем будет сообщено клиенту на этапе технического определения заказа.

Linea controllo degli impasti

Line for dough pieces climatic control

Linea de control de las masas

Линия контроля замеса



Linea di celle e armadi di fermentazione, fermalievitazione e climabiga che forniscono al panificatore uno strumento professionale e tecnologico in grado di ottimizzare l'organizzazione produttiva.

Ampia gamma di modelli, con varie funzionalità per soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Il nostro ufficio tecnico è a disposizione per personalizzazioni e modelli customizzati.

A full range of chambers and fermentation cabinets, retarding proofer chambers which provide to the bakers, professional machines to increase the organization and improve the production.

Our technicians are available to customize dimension in order to optimize the available space inside the bakery.

Linea de cámaras y armarios de fermentación, de fermentación controlada y climatizadas para masas madres que dan al panadero una herramienta profesional y tecnológica capaz de optimizar la organización de la producción.

Amplia gama de modelos, con varias características para satisfacer mejor los requisitos del cliente.

Nuestro departamento técnico está disponible para personalizaciones y modelos personalizados.

Линии шкафов и камер расстойки, замедленной расстойки, климатизаторы для опары, которые обеспечивают пекаря профессиональным и технологическим инструментом, способным оптимизировать организацию производства.

Широкий ассортимент моделей, с различными функциями, наилучшим образом удовлетворяющими потребности клиентов.

Наш технический отдел доступен для индивидуальных решений и персонализированных моделей.

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN



Cella di fermalievitazione con lievitazione automatica programmata, gruppo frigorifero su mobile (remoto a richiesta).

Controlled leavening cabinets with automatic and programmable proofing .

Cámara de fermentación controlada con sistema computarizado para la programación del ciclo de fermentación

Камеры контролируемой расстойки с запрограммированной автоматической расстойкой, холодильный агрегат установлен в основании камеры (дистанционное управление по запросу) Возможность запрограммировать 5 различных рабочих циклов, с возможностью установки для каждого цикла температуры, влажности и продолжительности. Пять этапов работы - охлаждение, хранение, первая расстойка, вторая расстойка и ожидание.

Possibilità di programmare 5 differenti cicli di lavoro, con possibilità di impostare per ognuno temperatura, umidità e durata. Le cinque fasi di lavoro sono abbattimento, conservazione, prima lievitazione, seconda lievitazione e attesa (dormiglione).

Five different programmable phases, operator can set temperature, humidity and duration for each phase: blast chilling, conservation, first proofing, second proofing, waiting

Posibilidad de programar 5 diferentes ciclos de trabajo, con la posibilidad de poner por cada uno la temperature, humedad y tiempo. Las cinco fases de trabajo son la de ultracongelacion, de conservación, de primera fermentación, de segunda fermentación y de espera

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cella a struttura monolitica, costituita da pannelli sandwich isolati ed autoportanti, finitura liscia e angoli interni arrotondati. Spessore pannellatura 80mm

MAIN FEATURERES

Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox with request). Thickness panel 80mm

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Realizada con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado lijo; ángulos internos redondeados. Espesor panel de 80 mm.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера с монолитной структурой, состоящая из изолированных и самонесущих сэндвич-панелей, гладкая поверхность отделки и закругленные внутренние углы.

Porte con chiusura oleodinamica e profilo antiurto esterno, senza montante centrale. Profili antiurto interni.

Hydraulic controlled door closing - Internal antishock protection

Puertas con cierre oleodinámico y perfil anti golpe externo, sin montante central Perfil ante golpe internos

Двери с гидравлическим приводом и внешним противоударным профилем, без центральной стойки.

Pavimento rinforzato con portata di 120 kg per ruota gommata soffice.

Reinforced floor (120 kg for each wheel)

Piso reforzado con capacidad de 120 kg. para ruedas engomadas blandas

Усиленный пол с грузоподъемностью 120 кг для прорезиненного мягкого колеса.

Umidificatore a controllo elettronico con possibilità di regolazione della conducibilità e facile sostituzione del cilindro.

Electronic humidification, set of conductivity and easy replacement of the water tank

Humidificador de control electronico con posibilidad de regulacion de la conductividad y simple sustitución del cilindro.

Увлажнитель с электронным управлением с возможностью регулировки проводимости и легкой замены цилиндра.

20 Programmi giornalieri/settimanali memorizzabili

20 daily/weekly programs

20 programas diario/semanal memorizables

20 ежедневно / еженедельно сохраняемых программ

Due versioni con temperature operative di funzionamento differenti versione NF: -15°C/+40°C versione NFN: -5°C/+40°C

Two version available with different temperature available NF version: -15°C/+40°C NFN version: -5°C/+40°C

Dos versiones con temperaturas operativas de funcionamiento diferentes version NF: -15°C/+40°C version NFN: -5°C/+40°C

Две версии с различными рабочими температурами: Версия NF: -15 ° C / + 40 ° C Версия NFN: -5 ° C / + 40 ° C

Due opzioni di finitura interna Ver.B: lamiera preverniciata Ver.A: acciaio inox AISI 304 Ver.AA: acciaio inox AISI 304 (int./ext.)

Two option available Ver.B: pre-painted sheet Ver.A: inox AISI 304 Ver.AA: inox AISI 304 (int./ext.)

Dos opciones de acabado interno: Ver.B: chapa prebarnizada Ver.A: acero inox AISI 304 Ver.AA: acero inox AISI 304 (int./ext.)

Ver.B: предварительно окрашенный листовой металл Ver.A: нержавеющая сталь AISI 304 Ver.AA: нержавеющая сталь Aisi 304 внутри и снаружи

Connessioni rapide sul circuito frigorifero per facilitare il montaggio in loco

Fast connection on gas and liquid refrigerant pipe

Conexiones rapidas del circuito frigorifico para simplificar el montaje

Быстрое подключение к контуру холодильной установки для облегчения монтажа

Luce LED di illuminazione interna

Interior LED lighting

Iluminación a led interna

Внутреннее светодиодное освещение

Possibilità di controllo remoto della cella su piattaforma web anche tramite collegamento wi-fi (optional).

Remote control of the chamber available on web (optional)

Posibilidad de control remote de la celda en plataforma web tambien a traves de una conexon wifi (opcion)

Два варианта внутренней отделки: Возможность дистанционного управления камеры через веб-платформу, а также через wi-fi (опция)

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN

NF - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -15°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x50

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность	Dimensioni dell'imballo Packaging Wooden crate (LxPxH)
NF65-11	1	1	85x200	124x124x234x8	98x106x200	400/350Hz+N (*)	6,3 kW	134x134x250
NF65-12		2		124x154x234x8	98x136x200		6,4 kW	134x164x250
NF65-13		3		124x214x234x8	98x196x200		6,4 kW	134x224x250
NF65-14		4		124x274x234x8	98x256x200		6,4 kW	134x284x250
NF65-15		5		124x334x234x8	98x316x200		6,4 kW	134x344x250
NF65-24	2	4	150x200	184x184x234x8	152x166x200		6,4 kW	194x194x250
NF65-26		6		184x214x234x8	152x196x200		6,5 kW	194x224x250
NF65-28		8		184x304x234x8	152x286x200		6,4 kW	*
NF65-210		10		184x334x234x8	152x316x200		6,4 kW	*

NFN - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x50

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность	Dimensioni dell'imballo Packaging Wooden crate (LxPxH)
NFN65-11	1	1	85x200	124x124x234x8	98x106x200	400/350Hz+N (*)	6,3 kW	134x134x250
NFN65-12		2		124x154x234x8	98x136x200		6,4 kW	134x164x250
NFN65-13		3		124x214x234x8	98x196x200		6,4 kW	134x224x250
NFN65-14		4		124x274x234x8	98x256x200		6,4 kW	134x284x250
NFN65-15		5		124x334x234x8	98x316x200		6,4 kW	134x344x250
NFN65-24	2	4	150x200	184x184x234x8	152x166x200		6,4 kW	194x194x250
NFN65-26		6		184x214x234x8	152x196x200		6,5 kW	194x224x250
NFN65-28		8		184x304x234x8	152x286x200		6,4 kW	*
NFN65-210		10		184x334x234x8	152x316x200		6,4 kW	*

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN

NF - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -15°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NF68-11	1	1	85x200	124x124x254x8	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NF68-12		2		124x214x254x8	98x196x200		6,4 kW
NF68-13		3		124x334x254x8	98x316x200		6,5 kW
NF68-14		4		124x394x254x8	98x376x200		6,4 kW
NF68-24	2	4	150x200	184x214x254x8	152x196x200		6,5 kW
NF68-26		6		184x304x254x8	152x286x200		6,7 kW
NF68-28		8		184x364x254x8	152x346x200		7,1 kW
NF68-210		10		184x484x254x8	152x466x200		8,5 kW

NFN - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFN68-11	1	1	85x200	124x124x254x8	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFN68-12		2		124x214x254x8	98x196x200		6,4 kW
NFN68-13		3		124x334x254x8	98x316x200		6,4 kW
NFN68-14		4		124x394x254x8	98x376x200		6,4 kW
NFN68-24	2	4	150x200	184x214x254x8	152x196x200		6,5 kW
NFN68-26		6		184x304x254x8	152x286x200		6,8 kW
NFN68-28		8		184x364x254x8	152x346x200		6,8 kW
NFN68-210		10		184x484x254x8	152x466x200		7,0 kW

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN

NF - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -15°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carrros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NF88-11	1	1	95x200	124x124x254x8	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NF88-12		2		124x214x254x8	98x196x200		6,4 kW
NF88-13		3		124x304x254x8	98x286x200		6,5 kW
NF88-14		4		124x394x254x8	98x376x200		6,4 kW
NF88-15		5		124x424x254x8	98x406x200		6,8 kW
NF88-24	2	4	180x200	214x214x254x8	182x196x200		6,7 kW
NF88-26		6		214x304x254x8	182x286x200		6,8 kW
NF88-28		8		214x424x254x8	182x406x200		8,5 kW
NF88-210		10		214x454x254x8	182x436x200		10,3 kW

NFN - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carrros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFN88-11	1	1	95x200	124x124x254x8	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFN88-12		2		124x214x254x8	98x196x200		6,4 kW
NFN88-13		3		124x304x254x8	98x286x200		6,5 kW
NFN88-14		4		124x394x254x8	98x376x200		6,4 kW
NFN88-15		5		124x424x254x8	98x406x200		6,5 kW
NFN88-24	2	4	180x200	214x214x254x8	182x196x200		6,4 kW
NFN88-26		6		214x304x254x8	182x286x200		6,4 kW
NFN88-28		8		214x424x254x8	182x406x200		6,5 kW
NFN88-210		10		214x454x254x8	182x436x200		6,5 kW

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN

NF - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -15°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x100

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NF810-11	1	1	95x200	124x154x254x8	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NF810-12		2		124x244x254x8	98x226x200		6,4 kW
NF810-13		3		124x364x254x8	98x346x200		6,5 kW
NF810-24	2	4	180x200	214x244x254x8	182x226x200		6,7 kW
NF810-26		6		214x364x254x8	178x342x200		6,8 kW

NFN - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x100

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFN810-11	1	1	95x200	124x154x254x8	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFN810-12		2		124x244x254x8	98x226x200		6,4 kW
NFN810-13		3		124x364x254x8	98x346x200		6,5 kW
NFN810-24	2	4	180x200	214x244x254x8	182x226x200		6,5 kW
NFN810-26		6		214x364x254x8	178x342x200		6,5 kW

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NF-NFN

NF - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -15°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x120

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NF812-11	1	1	95x200	124x154x254x8	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NF812-12		2		124x274x254x8	98x256x200		6,4 kW
NF812-13		3		124x424x254x8	98x406x200		6,6 kW
NF812-24	2	4	180x200	214x304x254x8	182x286x200		6,5 kW
NF812-26		6		214x424x254x8	182x406x200		7,0 kW

NFN - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento/рабочая температура: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x120

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFN812-11	1	1	95x200	124x154x254x8	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFN812-12		2		124x274x254x8	98x256x200		6,5 kW
NFN812-13		3		124x424x254x8	98x406x200		6,4 kW
NFN812-24	2	4	180x200	214x304x254x8	182x286x200		6,5 kW
NFN812-26		6		214x424x254x8	182x406x200		6,5 kW

Opzioni disponibili	Options available	Opciones disponibles	Доступные опции
Modem router wi-fi per il collegamento remoto	Remote control with modem router wi-fi	Modem router wi-fi para la conexión remota	Модем-роутер wi-fi для удаленного подключения
Versione con interno/esterno inox AISI 304	All inox version (outside and inside)	Version con interno/externo inox AISI 304	Версия в исполнении с внутренней / внешней частями из нержавеющей стали AISI 304
Supporto a parete per unità motocondensante	Wall frame for condensing unit	Soporte a pared para unidad motocondensadora	Настенный держатель для конденсаторного блока
Tettoia di protezione per unità motocondensante esterna / unità carenata	Protective shed for condensing unit / condensing unit with frame	Techo de proteccion para unidad motocondensadora externa/unità carenada	Защитный кожух для внешнего конденсаторного блока / обтекаемого блока
(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta	(*) Special Voltage available on request	(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud	(*) Специальное напряжение по запросу

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NFE easy-line



Le celle della serie Novacel NFE uniscono affidabilità ed elevata performance tecnologica, integrando economicità e semplicità di utilizzo. Particolarmente indicata per panifici che necessitano di attrezzature semplici, funzionali, affidabili e con ridotto investimento iniziale.

Novacel NFE line combine reliability and performance with economic structure and simple function. This series are designed for small and medium bakeries who request simple and affordable equipment with low investment cost.

Las cámaras de la serie Novacel NFE unen la confiabilidad y elevada actuación de nuestra tecnología, con la economicidad de la estructura y la simplicidad de funcionamiento y por lo tanto son particularmente indicadas para las pequeñas panaderías, que necesiten de equipos sencillos, confiables y que conlleven un reducido costo de inversión.

Камеры серии Novacel NFE сочетают надежность и высокие технологические характеристики, обеспечивая экономичность и простоту использования.

Особенно подходит для пекарен, которым требуется простые, функциональные, надежные оборудования с небольшими первоначальными инвестициями.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cella a struttura monolitica, costituita da pannelli sandwich isolati ed autoportanti, finitura liscia e angoli interni arrotondati. Spessore pannellatura 60mm

MAIN FEATURES

Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox on request). Thickness panel 60mm.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Realizada con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado lizo; ángulos internos redondeados. Aislamiento en poliuretano con espesor de 60 mm.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера с монолитной структурой, состоящая из изолированных и самонесущих сэндвич-панелей, гладкая поверхность отделки и закругленные внутренние углы. Толщина панели 60 мм.

Porte a chiusura meccanica ad 1 punto con pulsante interno di sicurezza. Profilo antiurto esterno

Door with mechanical closing, anti shock shape on external side

Puertas con cierre mecánico de 1 punto, con apertura de seguridad interna.

Однопозиционная механическая дверь с внутренней защитной кнопкой

Profili antiurto interni

Internal antishock protection.

Perfil anti golpes en las paredes internas

Внутренние противоударные профили

Pavimento non isolato, fondo di lamiera in acciaio inox

Not isolated floor – floor in stainless steel

Piso no aislado – hoja inferior de acero inoxidable AISI 304

Внешние противоударные профили

Umidificatore elettromeccanico. Cilindro non sostituibile ma pulibile.

Electromechanic humidification, Not removable tank

Humidificador electromecánico Cilindro no reemplazable

Неизолированный пол, дно из листового металла из нержавеющей стали

Temperatura operativa di funzionamento: versione NFE: -5°C/+40°C

Operative temperature available: NFE version: -5°C/+40°C

Rango de trabajo: versión NFE -5°C/+40°C

Электромеханический увлажнитель.

Controllore elettronico programmabile

Programmable electronic controller

Controlador electrónico programable

Рабочая температура: Версия NFE: 0 ° C / + 40 ° C

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NFE easy-line

NFE - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x50

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFE65-11	1	1	85x200	120x120x246x6	98x106x200	230/1/50Hz (*)	6,3 kW
NFE65-12		2		120x150x246x6	98x136x200		6,4 kW
NFE65-13		3		120x210x246x6	98x196x200		6,4 kW
NFE65-14		4		120x270x246x6	98x256x200		6,4 kW
NFE65-15		5		120x330x246x6	98x316x200		6,4 kW
NFE65-24	2	4	150x200	180x180x246x6	158x166x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE65-26		6		180x210x246x6	158x196x200		6,4 kW
NFE65-28		8		180x300x246x6	158x286x200		6,4 kW
NFE65-210		10		180x330x246x6	158x316x200		6,4 kW

NFE - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFE68-11	1	1	85x200	120x120x246x6	98x106x200	230/1/50Hz (*)	6,3 kW
NFE68-12		2		120x210x246x6	98x196x200		6,4 kW
NFE68-13		3		120x330x246x6	98x316x200		6,4 kW
NFE68-14		4		120x390x246x6	98x376x200		6,4 kW
NFE68-24	2	4	150x200	180x210x246x6	158x196x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE68-26		6		180x300x246x6	158x286x200		6,5 kW
NFE68-28		8		180x390x246x6	158x376x200		6,5 kW

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NFE easy-line

NFE - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFE88-11	1	1	95x200	120x120x246x6	98x106x200	230/1/50Hz (*)	6,3 kW
NFE88-12		2		120x210x246x6	98x196x200		6,4 kW
NFE88-13		3		120x300x246x6	98x286x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE88-14		4		120x390x246x6	98x376x200		6,4 kW
NFE88-15		5		120x420x246x6	98x406x200		6,4 kW
NFE88-24	2	4	180x200	210x210x246x6	188x196x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE88-26		6		210x300x246x6	188x286x200		6,4 kW
NFE88-28		8		210x420x246x6	188x406x200		6,5 kW
NFE88-210		10		210x450x246x6	188x436x200		6,5 kW

NFE - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x100

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
NFE810-11	1	1	95x200	120x150x246x6	98x136x200	230/1/50Hz (*)	6,3 kW
NFE810-12		2		120x240x246x6	98x226x200		6,4 kW
NFE810-13		3		120x360x246x6	98x346x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE810-24	2	4	180x200	210x240x246x6	188x226x200		6,4 kW
NFE810-26		6		210x360x246x6	188x346x200		6,4 kW

Celle di fermalievitazione

Controlled leavening chambers

Camaras de fermentacion controlada y programada

Камеры контролируемой расстойки

NFE easy-line

NFE - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: -5°C + 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x120

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
NFE812-11	1	1	95x200	120x150x246x6	98x136x200	230/1/50Hz (*)	6,3 kW
NFE812-12		2		120x270x246x6	98x256x200	400/3/50Hz+N (*)	6,4 kW
NFE812-13		3		120x420x246x6	98x406x200		6,5 kW
NFE812-24	2	4	180x200	210x300x246x6	188x286x200		6,4 kW
NFE812-26		6		210x420x246x6	188x406x200	6,5 kW	

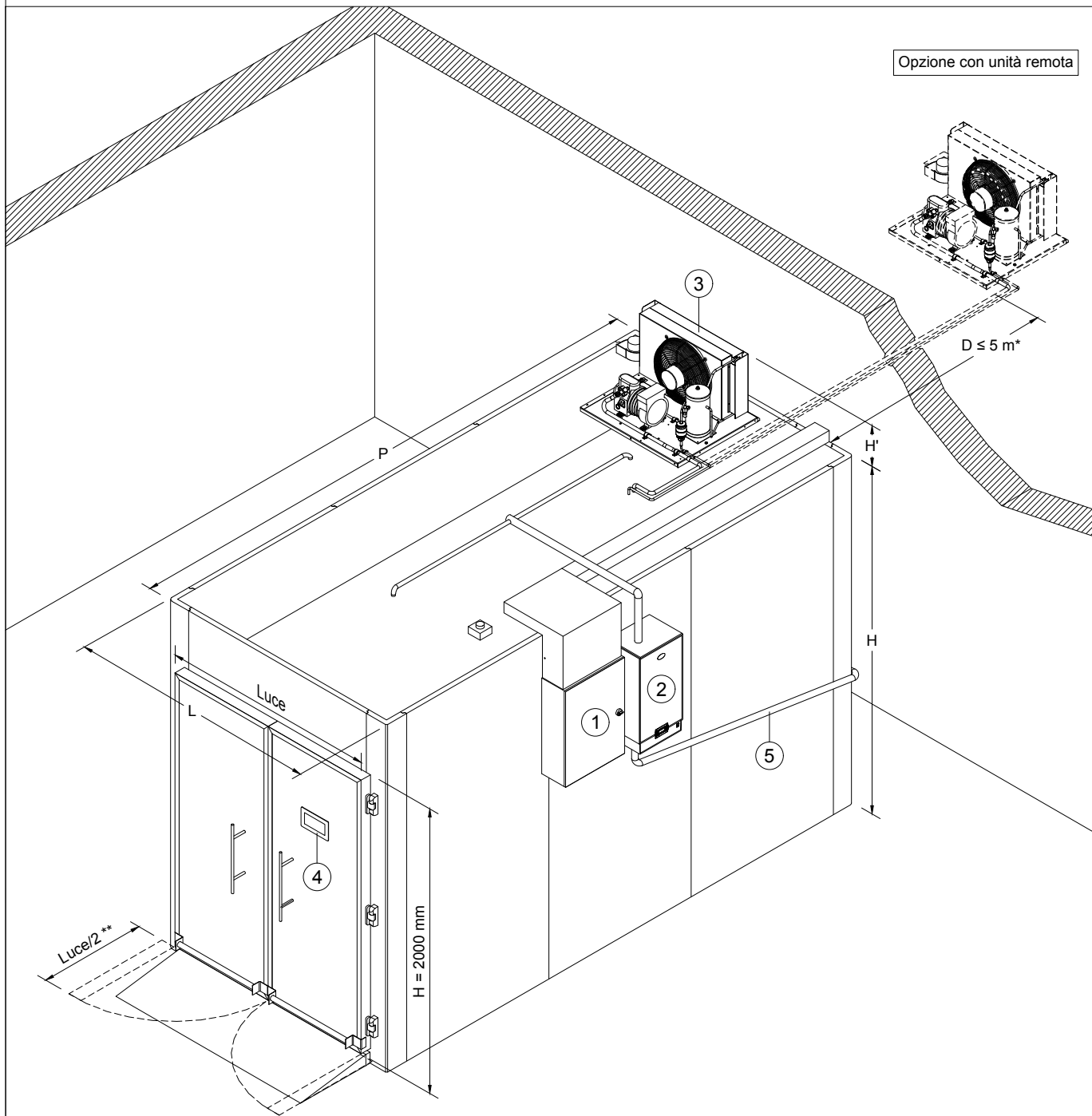
(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

CELLE FERMALIEVITAZIONE SERIE NF / NFN



MISURE ESTERNE DI INGOMBRO:

L - Larghezza
P - Profondità
H - Altezza cella
H' - Ingombro verticale unità condensatrice (min. 550 mm)

ELEMENTI DELLA CONFIGURAZIONE STANDARD:

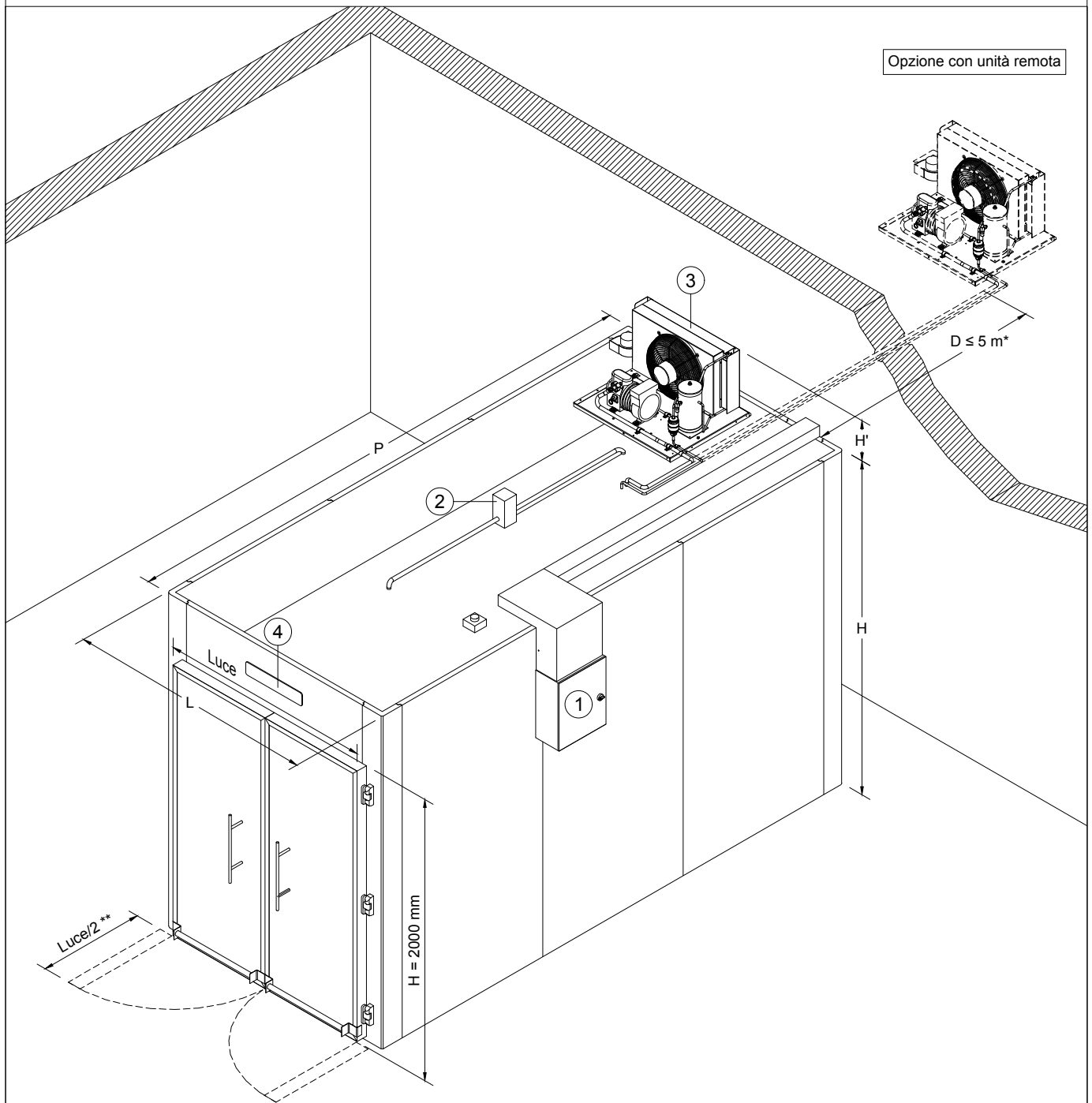
- 1) Quadro elettrico lato destro
- 2) Unità umidificazione lato destro
- 3) Unità condensatrice collocata a soffitto
- 4) Touch screen programmazione lato destro
- 5) Scarico condense

* Distanze maggiori di 5 m devono essere comunicate in fase di offerta / ordine. Dalla fornitura sono escluse:

- staffe di installazione a parete
- tettoia di protezione

** Per le celle ad una porta il senso di apertura è da sinistra a destra (cerniere lato destro).

CELLE FERMALIEVITAZIONE SERIE NFE EASY-LINE



MISURE ESTERNE DI INGOMBRO:

L - Larghezza
 P - Profondità
 H - Altezza cella
 H' - Ingombro verticale unità condensatrice (min. 550 mm)

ELEMENTI DELLA CONFIGURAZIONE STANDARD:

- 1) Quadro elettrico lato destro
- 2) Unità umidificazione
- 3) Unità condensatrice collocata a soffitto
- 4) Controllore elettronico programmabile
- 5) Scarico condense

* Distanze maggiori di 5 m devono essere comunicate in fase di offerta / ordine. Dalla fornitura sono escluse:

- staffe di installazione a parete
- tettoia di protezione

** Per le celle ad una porta il senso di apertura è da sinistra a destra (cerniere lato destro).

Celle climatizzate per bighe

Mother dough retarder provers

Camaras climatizadas para masas madres

Климатические камеры для опарного теста

NB



Cella di conservazione e maturazione impasti con conservazione automatica programmata.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cella a struttura monolitica, costituita da pannelli sandwich isolati ed autoportanti, finitura liscia e angoli interni arrotondati. Spessore pannellatura 60mm

Porte a chiusura meccanica ad 1 punto con pulsante interno di sicurezza. Profilo antiurto esterno.

Profili antiurto interni.

Pavimento non isolato, fondo di lamiera in acciaio inox

Temperatura operativa di funzionamento: +5°C/+35°C

Controllore elettronico programmabile

Automatic and programmable cabinets for the preservation and leavening of the mother-dough-

MAIN FEATURES

Monolithic structure made with high density polyurethane panels, plastic bonded. Thickness panels 60mm

Door with mechanical closing, anti shock shape on external side

Internal antishock protection.

Not isolated floor – floor in stainless steel

Operative temperature available: +5°C/+35°C

Programmable electronic controller

Cámara de conservación y maduración masas con conservación automática y programada

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Realizada con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado liso; ángulos internos redondeados.

Puertas con cierre mecánico de 1 punto, con apertura de seguridad interna.

Perfil anti golpes en las paredes internas

Piso no aislado – hoja inferior de acero inoxidable AISI 304

Rango de temperatura de trabajo programable: +5°C/+35°C

Controlador electrónico programable

Камера хранения и созревания теста, с автоматическим запрограммированным хранением.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера с монолитной структурой, состоящая из изолированных и самонесущих сэндвич-панелей, гладкая поверхность отделки и закругленные внутренние углы. Толщина панели 60 мм.

Однопозиционная механическая дверь с внутренней защитной кнопкой

Внутренние противоударные профили

Внешние противоударные профили
Неизолированный пол, дно из листового металла из нержавеющей стали

Рабочая температура: +5°C/+35°C

Celle climatizzate per bighe

Mother dough retarder provers

Camaras climatizadas para masas madres

Климатические камеры для опарного теста

NB

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	N° carrelli Trolleys Carros N° тележок	Peso prodotto dough weight Peso product weight Вес товара	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. MÀx. abs. Макс. пропускн. способность
NB2 EL	2	1	90x190	250 kg	120x150x246x6	98x106x195	230/1/50Hz (*)	1,7 kW
NB3 EL	3		90x190	375 kg	120x210x246x6	98x136x195		2,6 kW
NB4 EL	4		90x190	499 kg	120x240x246x6	98x196x195	400/3/50Hz (*)	3,3 kW
NB4 2P EL	4	2	180x190	499 kg	180x180x246x6	158x166x195		3,3 kW
NB6 2P EL	6		180x190	749 kg	180x210x246x6	158x196x195		5,0 kW

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

Armadi di fermalievitazione

Retarding proving cabinet

Armarios de fermentacion controlada

Шкафы контролируемой расстойки

AF



Gli armadi di fermalievitazione serie AF, uniscono affidabilità ed elevata performance tecnologica con ingombro contenuto

Grande versatilità di posizionamento, non è necessario avere il collegamento allo scarico e alla rete domestica di acqua.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Controllo della temperature con campo di funzionamento da -15°C a +40°C

Generatore di vapore con vasca di raccolta acqua di condensazione e resistenza elettrica ad immersione.

Sbrinamento automatico.

Struttura in acciaio inox AISI 304, con angoli interni arrotondati.

Disponibile in versione a teglie e roll-in.

Disponibile in versione:

- ECO con controllore elettronico non programmabile
- TOP con controllore touch screen programmabile.

Possibilità di installazione su ruote (optional)

The Retarding/proving cabinets type "AF" combine high reliability and performance with a limited space.

Positioning versatily, it is not necessary to have the sewage and water connection at domestic network.

MAIN FEATURES

Temperature range from -15°C to +40°C

Steam generator with a tank collecting the condensation water, with immersed heating element.

Automatic defrosting

Stainless Steel AISI 304 structure, rounded internal corners for easy cleaning.

Two version available: pans and trolleys (roll-in)

Two options available:

- ECO with electronic controller not programmable
- TOP with electronic controller programmable

Wheeled installation (optional)

Armarios de fermentación controlada "AF" con Sistema computarizado para la programación del ciclo de trabajo.

Grande adaptacion de posicionamiento, no es necesario tener la conexon de descarga y de red domestica de agua

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Temperatura de funcionamiento desde -15°C hasta +40°C

Generador de vapor con vasca de recogida del agua de condensación y resistencia en inmersión

Defrost automático

Estructura en acero Inox AISI 304 con los ángulos internos redondeados.

Disponibile in version de badnejas y roll-in.

Disponibile en version:

- ECO con dispositivo de control electronico no programable
- TOP con dispositivo de control touch screen programmable.

Posibilidad de instalacion en ruedas (opcional)

Шкафы контролируемой расстойки серии AF, сочетают надежность и высокие технологические характеристики с умеренными габаритами

Большая универсальность позиционирования, нет необходимости подключать к сливу и к внутренней сети водоснабжения.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Контроль температуры с рабочим диапазоном от -15 °С до + 40 °С

Генератор пара с приёмной ёмкостью для сбора конденсационной воды и погружным электронагревателем

Автоматическое размораживание

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными внутренними углами

Доступен в в версии противнями и roll-in.

Armadi di fermalievitazione

Retarding proving cabinet

Armarios de fermentacion controlada

Шкафы контролируемой расстойки

AF

Modello Model Modelo Модель	Porte Door's Puertas Двери	Dimensione teglie Pans dimensions Dimensiones bandejas Размеры противней	Tipo armadio Type model Видшкафа	N° carrelli o teglie Trolleys or pans Carros o bandejas	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. MÀx. abs. Макс. пропускн. способность	Dimensioni dell'imballo Packaging Wooden crate (LxPxH)
AFE146	1	60x40	teglie/pans/ bandejas	18	73x84x210	56x71x195	230/1/50Hz (*)	0,39 kW	80x90x230 - Kg 160
AFE246	2			36	146x84x210	128x71x195		0,39 kW	150x90x230 - Kg 255
AFE168	1	60x80		18	81x105x212	75x101x195		0,43 kW	91x115x240 - Kg 218
AFT146	1	60x40		18	73x84x210	56x71x195		0,39 kW	80x90x230 - Kg 160
AFT246	2			36	146x84x210	128x71x195		0,39 kW	150x90x230 - Kg 255
AFT168	1	60x80		18	81x105x221	75x101x195		0,43 kW	91x115x240 - Kg 218
AFER168	1		Roll-in	1	90x106x226	74x92x180	0,43 kW	93x122x245 - Kg 190	
AFER268	2			2	180x106x226	164x92x180	400/3/50Hz (*)	1,50 kW	183x111x239 - Kg 205
AFTR168	1			1	90x106x226	74x92x180	230/1/50Hz (*)	0,43 kW	93x122x245 - Kg 190
AFTR268	2			2	180x106x226	164x92x180	400/3/50Hz (*)	1,50 kW	183x111x239 - Kg 205

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

Celle di lievitazione automatica

Fermentation chamber fully automatic

Cámara de fermentación automática

Полностью автоматическая расстоечная камера

CRNT



Cella di lievitazione completamente automatica, con conformazione componibile e adattabile a qualunque tipo di spazio

Controllore touch industriale facile e intuitivo, programmabile con opzione gestione multicella.

Omogeneità di temperatura interna garantita da un canale di distribuzione aria laterale con ripresa dell'aria nella parte centrale della macchina

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Struttura monolitica costituita da pannelli sandwich sp.60mm autoportanti, con angoli interni arrotondati.

Porte a chiusura oleodinamica senza montante centrale e profilo antiurto esterno.

Profilo antiurto su pareti interne
Pavimentazione isolata sp.60mm rinforzata e antiscivolo.

Temperatura e umidità max. interna 40°C e 90% U.R.

Estrazione aria con serranda regolabile

Canalizzazione in acciaio inox AISI 304

Umidificatore con cilindro pulibile
Luce LED di illuminazione interna

Ver.B: lamiera preverniciata (int./ext.)
Ver.A: acciaio inox AISI 304 (int.)
Ver.AA: acciaio inox interno ed esterno (su richiesta)

Proofing chamber fully automatic, modular and adaptable construction

Industrial touch controller easy to use. Programmable and option function suitable for multi chambers solution

Optimal distribution of the temperature and humidity inside the chamber thanks to continuous air ducts

MAIN FEATURES

Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox on request), Thickness panel 60mm

Hydraulic controlled door closing

Internal antishock protection
Reinforced insulation floor sp.60mm

Max operative temperature and humidity 40°C / 90%

Extraction with adjustable dumper

Stainless steel air ducts

Steam producer cleanable
LED lights inside the chamber

Ver.B: pre-painted sheet
Ver.A: stainless steel inside
Ver.AA: fully inox inside and outside on request

Cámara de fermentación completamente automática, totalmente componible y adaptable a cualquier tipo de espacio

Control pantalla táctil de tipo industrial, simple e intuitivo, programable con opción de gestión multi-cámara.

Homogeneidad de temperatura interna garantizada por un canal de distribución del aire lateral con vuelta a tomar del aire en la parte central de la maquina

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

Estructura monolítica constituida por paneles sandwich de espesor de 60 mm auto-portantes, con esquinas internas redondeadas

Puertas con cierre oleodinámico sin montante central y perfil anti-golpes externo.

Perfil anti-golpes en paredes internas
Piso aislado de espesor de 60 mm reforzado y antideslizante

Temperatura máxima interna de 40°C y 90% H.R.

Extracción de aire con cierre metálico regulable

Canalización en acero inox Aisi 304

Humidificador con cilindro limpiable
Alumbramiento interno a led

Ver.B: chapa prebarnizada
Ver. A: Acero inox Aisi 304
Ver.AA: acero inox AISI 340 (int./ext.) bajo pedido

Полностью автоматическая расстоечная камера, с модульной структурой, адаптируемая к любому типу пространства

Простой и интуитивно понятный промышленный сенсорный контроллер, программируемый с возможностью управления несколькими камерами

Однородность внутренней температуры обеспечивается боковым каналом распределения воздуха с возвратом воздуха в центральную часть машины

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера с монолитной структурой, состоящая из самонесущих сэндвич-панелей с закругленными внутренними углами. Толщина панели 60 мм

Гидравлическая дверь без центральной стойки с внешними противоударными профилями

Внутренние противоударные профили
Изолированный усиленный и противоскользящий пол толщины 60мм

Внутренняя максимальная температура 40 ° C, относительная влажность 90%

Система каналов из нержавеющей стали AISI 304

Увлажнитель с очищаемым цилиндром
Светодиодная подсветка для внутреннего освещения

Ver.B: предварительно окрашенный листовой металл
Ver.A: нержавеющая сталь AISI 304
Ver.AA: Нержавеющая сталь внутри и снаружи по запросу

Celle di lievitazione automatica

Fermentation chamber fully automatic

Cámara de fermentación automática

Полностью автоматическая расстоечная камера

CRNT

CRNT - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x50

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. [kW] Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
CRNT65-11	1	1	85x200	120x120x250x6	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,8
CRNT65-12		2		120x150x250x6	98x136x200		6,9
CRNT65-13		3		120x210x250x6	98x196x200		6,9
CRNT65-14		4		120x270x250x6	98x256x200		6,9
CRNT65-15		5		120x330x250x6	98x316x200		6,9
CRNT65-24	2	4	150x200	180x180x250x6	158x166x200		7,7
CRNT65-26		6		180x210x250x6	158x196x200		7,8
CRNT65-28		8		180x300x250x6	158x286x200		7,8
CRNT65-210		10		180x330x250x6	158x316x200		7,8

CRNT - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: 40°C

teglie/pans/bandejas: 60x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. [kW] Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
CRNT68-11	1	1	85x200	120x120x250x6	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,8
CRNT68-12		2		120x210x250x6	98x196x200		6,9
CRNT68-13		3		120x330x250x6	98x316x200		6,9
CRNT68-14		4		120x390x250x6	98x376x200		7,7
CRNT68-24	2	4	150x200	180x210x250x6	158x196x200		7,8
CRNT68-26		6		180x300x250x6	158x286x200		7,8
CRNT68-28		8		180x390x250x6	158x346x200		8,7

Celle di lievitazione automatica

Fermentation chamber fully automatic

Cámara de fermentación automática

Полностью автоматическая расстоечная камера

CRNT

CRNT - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x80

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. [kW] Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
CRNT88-11	1	1	95x200	120x120x250x6	98x106x200	400/3/50Hz+N (*)	6,8
CRNT88-12		2		120x210x250x6	98x196x200		6,9
CRNT88-13		3		120x300x250x6	98x286x200		7,7
CRNT88-14		4		120x390x250x6	98x376x200		7,7
CRNT88-15		5		120x420x250x6	98x406x200		8,5
CRNT88-24	2	4	180x200	210x210x250x6	188x196x200		7,8
CRNT88-26		6		210x300x250x6	188x286x200		8,5
CRNT88-28		8		210x420x250x6	188x406x200		9,4
CRNT88-210		10		210x450x250x6	188x436x200		10,2

CRNT - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x100

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. [kW] Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
CRNT810-11	1	1	95x200	120x150x250x6	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,8
CRNT810-12		2		120x240x250x6	98x226x200		6,9
CRNT810-13		3		120x360x250x6	98x346x200		7,8
CRNT810-24	2	4	180x200	210x240x250x6	188x226x200		7,8
CRNT810-26		6		210x360x250x6	188x346x200		8,5

Celle di lievitazione automatica

Fermentation chamber fully automatic

Cámara de fermentación automática

Полностью автоматическая расстоечная камера

CRNT

CRNT - temperatura/working temperature/temp. de funcionamiento: 40°C

teglie/pans/bandejas: 80x120

Modello Model Modelo Модель	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros № тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltage Напряжение	Pot. max ass. [kW] Max Power Pot. Máx. abs. Макс. пропускн. способность
CRNT812-11	1	1	95x200	120x150x250x6	98x136x200	400/3/50Hz+N (*)	6,8
CRNT812-12		2		120x270x250x6	98x256x200		6,9
CRNT812-13		3		120x420x250x6	98x406x200		7,8
CRNT812-24	2	4	180x200	210x300x250x6	188x286x200		7,8
CRNT812-26		6		210x420x250x6	188x406x200		8,7

Possibilità di collegare la macchina a sistemi di produzione vapore centralizzati di fabbrica.

On request we can study the possibility to connect the machine on a steam line network available on site.

Posibilidad de conectar la máquina a sistemas de producción de vapor centralizados de fábrica.

Возможность подключения машины к заводским централизованным системам производства пара

(*) Voltaggio speciale disponibile su richiesta

(*) Special Voltage available on request

(*) Voltaje especial disponible bajo solicitud

(*) Специальное напряжение по запросу

Celle di lievitazione

Proofing chamber

Camaras de fermentacion

Расстоечные камеры

CRN



OPTIONAL CONTROLLORE ELETTRONICO

Cella di lievitazione costituita da intelaiature in profili di alluminio anodizzato e pannelli sandwich isolati.

Proofing chamber with controlled temperature and humidity

Cámara de fermentación, realizada con una estructura en perfiles de aluminio anodizado y paneles sándwich aislantes.

Расстоечная камера, состоящая из каркасных конструкций с анодированными алюминиевыми профилями и изолированными сэндвич-панелями.

Unità di produzione vapore e calore con resistenze elettriche e controllo elettromeccanico.

Humidity and heat production made by electrical elemnts and electromechanic control

La unidad de producción calor-vapor es con resistencias eléctricas y dispositivos para el control automático del proceso de fermentación

Установка для производства тепла с электрическими сопротивлениями и электромеханическим управлением.

Omogeneità di temperatura interna garantita da un canale di distribuzione aria e di ripresa.

Homogeneous distribution of the temperature in all the chamber

Las canalizaciones de mandada y de aspiración envían el aire, empujada por un electro ventilador en acero Inox, y la distribuyen de manera tal de garantizar un optima homogeneidad de temperatura.

Однородность внутренней температуры обеспечивается распределительным и восстановительным каналами.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Igrostato interno alla camera per un controllo costante e accurato dell'umidità.

MAIN FEATURES

Electronic hygrometer device, suitable to guarantee continuos and accurate humidity control

CARACTERISITCAS PRONCIPALES

El higrostatto interno a la cámara permite de realizar un constante y preciso control de la humedad y garantiza una segura intervención de los dispositivos de vaporización.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Гигростат внутри камеры для постоянного и точного контроля влажности.

Porte a chiusura meccanica ad un punto con maniglia interna di sicurezza. Profilo antiurto su pareti interne

Locking door with internal safety handle
Internal antishock protection.

Puerta de cierre mecánico por 1 punto con apertura interna de seguridad. Perfil anti golpes en las paredes internas

Однопозиционная механическая дверь с внутренней защитной ручкой. Противоударный профиль на внутренних стенах

Pavimentazione in lamiera inox AISI 304

Not isolated floor – floor in stainless steel

Piso en chapa de acero inox AISI 304

Напольная поверхность из нержавеющей стали AISI 304

Temperatura max. interna 40°C e 90% U.R.

Max temperature inside the chamber 40°C and max humidity reachable 90% H.R.

Max temperature int. 40°C y 90% H.R.

Максимальная внутренняя температура 40 ° C и ОВ 90%.

Estrazione aria con serranda regolabile

Extraction air with adjustable dumper

Extraccion de aire con cierre metálico regulable

Воздухозаборник с регулируемой заслонкой

Celle di lievitazione

Proofing chamber

Camaras de fermentacion

Расстоечные камеры

CRN

Modello Model Modelo Модель	Dim. carrelli Trolley size Dim. carros Размеры каретки	Porte Doors Puertas Двери	N° carrelli Trolleys Carros N° тележек	Luce porta Net door size Luz puerta Размердверей	Dim. ext. cm (LxPxHx sp)	Dim. int. cm (LxPxH)	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность
CRN45-12	60x50	1	2	75xh180	90x160x240	82x152x172	400/3/50-60Hz+N 230/3/50-60Hz+N	6,18 kW
CRN45-22		2	2		180x100x240	172x92x172		
CRN45-24		2	4		180x160x240	172x152x172		
CRN86-12	60x80	1	2	85x195	100x200x265	92x192x197		6,18 kW
CRN86-22		2	2		190x120x265	182x112x197		9,25 kW
CRN86-24		2	4		190x200x265	182x192x197		6,18 kW
CRN88-12	80x90	1	2	95x195	110x220x265	102x212x197		9,25 kW
CRN88-22		2	2		220x130x265	212x122x197		6,18 kW
CRN88-24		2	4		220x220x265	212x212x197		9,25 kW
CRN812-12	80x120	1	2	95x195	110x280x265	102x272x197		6,18 kW
CRN812-22		2	2		220x160x265	212x152x197		9,25 kW
CRN812-24		2	4		220x280x265	212x272x197		

Modello Model Modelo Модель	Dim. ext. cm (LxPxH)	Peso Wheight Peso bruto	Tensione Voltage Voltaje Напряжение	Pot. max ass. Max Power Pot. Max. abs. Макс. пропускн. способность	Attacco rete idrica Water connection Conexion de agua
ELP-5	46x75x60	50 kg	400-230/3/50-60Hz	6,2 kW	3/4M
ELP-10	46x75x60	50 kg		9,3 kW	3/4M
ELP-25	50x25x185	70 kg		9,3 kW	3/4M

Opzioni disponibili	Options available	Opciones disponibles	Доступные опции
Pannello isolato liscio	Smooth insulated panels	Version con panel aislado liso	Гладкая изолированная панель
Tutti i modelli disponibili in versione "TUNNEL" con porte contrapposte	All models are available in a tunnel version (opposite doors)	Todos los modelos son disponibles tambien en version a tunel con puertas contrapuestas	Все модели доступны в версии "ТУННЕЛЬ" с противоположными дверями
Controllore elettronico	Electronic programmable controller	Dispositivo de control electronico	Электронный контроллер



Novacel div. of Rovimpex Novaledo s.r.l.
Via dei Campi 16/18 - 38050 Novaledo (Trento - Italia)
Tel. +39 0461 721380 - Fax +39 0461 721344 - P. IVA 01349310225
info@novacel.net - www.novacel.net

