

mondial forni
bakery projects

Fermalievitazione controllata

Armadi erie ARFL

Retarded proving

ARFL series cabinets



L'armadio di fermalievitazione serie ARFL è stato realizzato per la gestione automatizzata della lievitazione di pasta per pane di piccola pezzatura e pasticceria.

La gestione automatica prevede un ciclo a 5 fasi + 1 (ritardo d'informamento) con 99 programmi automatici e 2 manuali (funzione cella lievitazione e frigorifera). La serie ARFL è conforme alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva per dispositivi in pressione "PED" 97/23/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica CEI EN 61000-3-2 e CEI EN 61000-3-3
- Regolamento CE "Materiali in contatto con alimenti" 1935/2004

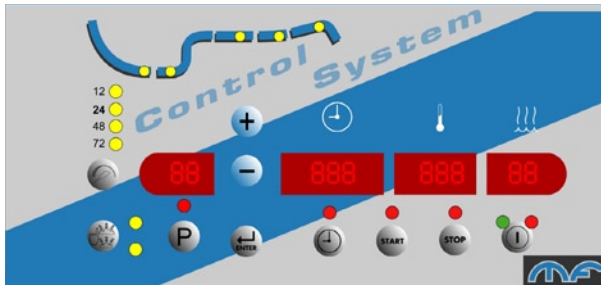
The ARFL series cabinet has been conceived for the automated control of small breads and pastry dough.

The automatic control provides a 5-phase + 1 (delayed baking) cycle with 99 automatic and 2 manual programs (functions: prover and refrigerator).

ARFL series is in compliance with the following European Directives:











- *Machine Directive 2006/42/CE*
- *"PED" Directive 97/23 CE for devices under pressure*
- *Low Tension Directive 2006/95/CE*
- *Electromagnetic compatibility Directive CEI EN 61000-3-2 e CEI EN 61000-3-3*
- *"Materials complying with all foodstuff" 1935/2004 · EC Regulation*

Componenti principali • Main components		ARFL
Range di temperatura	Temperature range	-2°C / +40°C
STRUTTURA	SHELL	
Pannelli	Panels	Isotermici • Insulated
Tipo di isolamento	Type of insulation	Schiuma di poliuretano iniettato senza CFC ad alta densità • CFC free, high density injected polyurethane foam
Densità isolamento	Insulation density	42 kg / m ³
Spessore isolamento	Insulation thickness	60 mm
Giunzione tra i pannelli	Joints between panels	con ganci eccentrici e guarniz • with eccentric hooks and gaskets
Angoli dei pannelli interni	Internal panels angles	Raggiati • Rounded
Superficie interna ed esterna	Internal and external surface	Lamiera zincata preverniciata bianca • Galvanized pre-painted white sheet
Batticarrello sul perimetro interno	Rack protection board	Alluminio • Aluminium
Superficie pavimento	Floor surface	Materiale fenolico ad alta resistenza • High resistance phenolic material
Spessore	Floor thickness	10 mm
CERNIERE	HINGES	
Grado di finitura	Finish	Verniciate con coperture plastificate • Painted with plastic cover
Autosollevanti	Self-lifting	Per facilitare l'apertura e non usurare la guarnizione • Easy opening to avoid the gasket wear
SISTEMA DI CHIUSURA	CLOSING SYSTEM	
Tipo di meccanismo	Type of mechanism	A leva • Lever
Tipo di maniglia	Type of handle	Maniglia ergonomica in tecnopolimero • Ergonomic handle in technopolymer
DISTRIBUZIONE ARIA	AIR DISTRIBUTION	
Caratteristiche di flusso	Air delivery	Monodirezionale • Single
Evaporatore	Evaporator	Di nostro sviluppo, specifico per la fermalievitazione • Our design, specific for retarded proving
Rivestimento evaporatore	Evaporator coating	In lega di alluminio trattato contro la corrosione • Anticorrosive aluminium alloy
Canali orizzontali	Horizontal ducts	Acciaio INOX AISI 304 • AISI 304 stainless steel
Canali verticali	Vertical ducts	Acciaio INOX AISI 304 equalizzati • AISI 304 stainless steel, equalized
Velocità aria interno cella	Internal air speed	2 velocità impostabili • 2 adjustable speeds
Riscaldamento	Heating	Con resistenze corazzate • With armoured heating elements
Sbrinamento	Defrosting	Con resistenze corazzate • With armoured heating elements
UNITA' MOTOCONDENSANTE	CONDENSING UNIT	
Fluido refrigerante	Refrigerant fluid	R404A (EMISSIONI DANNOSE PER L'OZONO = 0) • R404A (OZONE DEPLETION POTENTIAL=0)
Posizione gruppo frigorifero	Position	Sopracella • On top
Condensatore	Condenser	Tropicalizzato per consentire il funzionamento in ogni ambiente • Tropicalized, suitable for all ambient temperatures
Raffreddamento condensatore	Condenser cooling system	Ad aria • Air
Compressore	Compressor	Ermetico • Hermetic
Raffreddamento compressore	Compressor cooling system	Aria • Air
EVAPORATORE	STEAM UNIT	
Tipo	Type	Elettronico ad elettrodi immersi • Electronic with immersed electrodes
Controllo / regolazione livello	Water gauge control/adjustment	Scheda elettronica dedicata • Dedicated PCB
Range umidità relativa	Relative humidity range	60% - 99%
PANNELLO CONTROLLO	CONTROL PANEL/KEYBOARD	
Deumidificazione	De-humidification	Con ventilatore di estrazione • With extract fan
Sensore di temperatura	Temperature sensor	Elettronico • Electronic
Sensore di umidità	Humidity sensor	Elettronico con sensore intercambiabile • Electronic with interchangeable sensor
Quadro elettrico di potenza	Electric box	Sopracella, rispondente alle norme vigenti • On top, in compliance with current regulations
Comando, controllo e visualizz.	Control and visualisation system	Sopraporta con scheda dedicata • Above the door with dedicated PCB
FUNZIONAMENTO E PROGRAMMI	OPERATION AND PROGRAMS	
Programmi	Programs	nr. 99 automatici e nr 2 manuali • nr. 99 automatic and nr. 2 manual
Ciclo di fermalievitazione	Retarded proving cycle	Automatico a 5 + 1 • Automatic in 5+1 phases
Visualizzazione allarmi	Alarms display	Segnale visivo con codice identificativo su display • Symbol with identification code on display
Memoria allarmi	Alarms memory	N°1



AUTOMATIC CYCLE IN 5 +1 phases:

- 1 Raffreddamento • Cooling
- 2 Conservazione • Holding
- 3 Prelievitazione (fase 1) • Pre-proving (phase 1)
- 4 Prelievitazione (fase 2) • Pre-proving (phase 2)
- 5 Lievitazione • Proving
- +1 Ritardo d'informamento • Delayed baking

-  Tasto impostazione tempo reale / tempo finale ciclo automatico
Key for setting real time / automatic cycle final time
-  Tasto On-off
On-off key
-  Tasto programmazione/sceita ciclo automatico
Key for programming /selecting the automatic cycle
-  Tasto start (inizio) ciclo manuale / automatico
Manual/automatic cycle start key
-  Tasto stop ciclo manuale / automatico
Manual/automatic cycle stop key
-  Tasto conferma scelta
Selection confirmation key
-  Tasto diminuzione
Decrease key
-  Tasto aumento
Increase key
-  Tasto impostazione giorno di fine ciclo
Key for setting the end of cycle day
-  Tasto funzionamento manuale (riscaldamento o raffreddamento)
Manual operation key (heating or cooling)

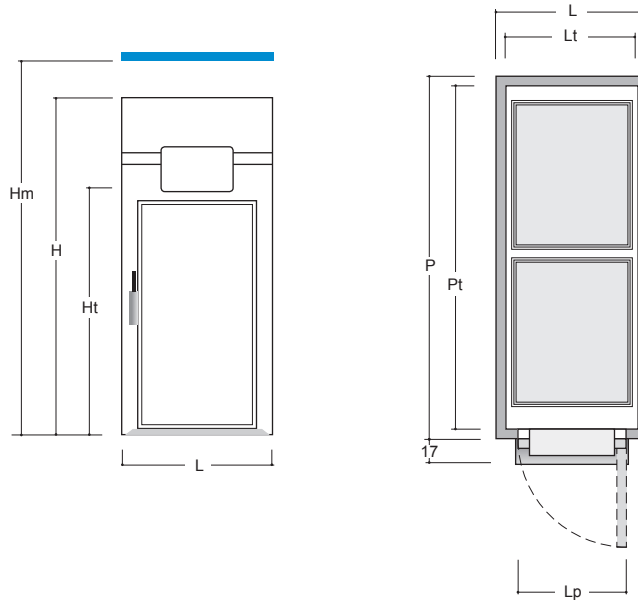
- durata dei cicli : 12 – 24 – 48 - 72 ore
- n ° programmi : 99 automatici / 2 manuali
- funzione cella frigorifera : in modo manuale
- funzione cella di lievitazione : in modo manuale
- funzione ritardo di informamento : in modalità man./autom.
- visualizzazione grafica avanzamento ciclo
- visualizzazione ora reale / fine ciclo
- visualizzazione temperatura / umidità relativa
- visualizzazione allarmi
- memoria allarmi
- chiave di sicurezza per parametri computer
- cycles duration : 12 – 24 – 48 - 72 hours
- n ° programs : 99 automatic / 2 manual
- refrigerator function : manual mode
- prover function : manual mode
- delayed baking function : manual /automatic mode
- cycle progress diagram
- actual time/end of cycle display
- temperature / relative humidity display
- alarms display
- alarms memory
- safety key for computer parameters

- Kit gruppo remoto 10mt • *Kit for remote condensing unit 10mt*
- Carrello INOX 60x80 • *Stainless steel rack 60x80*
- Struttura fissa porta teglie 60x80 • *Fixed structure fitted for trays 60x80*
- Maggiorazione per tensione speciale • *Extra charge for special voltage*
- Maggiorazione per tensione e frequenza speciale • *Extra charge special voltage and cycles*

Model	Dim. esterne Overall dimensions			Utile interno Working dimensions			Altezza min. soffitto Ceiling min. height	Porte Doors	Luce Porta Door width	Carrelli • Racks								Assorbimento Real power	Resa frigorifera* Refrigerating capacity	
																			(-10°C +45°C)	
	93	119	206	74	95	171	290	1	77	2	2	2	1	1	1	1			2.8	1.1

ALIMENTAZIONE ELETTRICA • POWER SUPPLY:

230 V / ~ 1 /50 HZ



Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
 Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.
 Technical data and photos are supplied for information only, can be modified without previous notice and are not binding for the company.