

## Bakery, Pastry & Ice Cream Cabinets



Meet the latest in modern technology for dough, pastry and gelato conservation, with masterfully controlled temperature, humidity and airflow.



### Schedule production

Over-night shift cycles programs available to increase production.

### Planification de la production

Utilisez nos programmes de cycles de nuit, afin d'améliorer votre taux de production.

## Armoires Boulangerie, Pâtisserie et Crème Glacée

Découvrez notre technologie moderne dernière cri en matière de conservation de la pâte, des pâtisseries et de la glace, qui permet un contrôle optimal de la température, de l'humidité et de la circulation de l'air.

**Auto and manual**  
Dough conservation, retarding and proving.



Mode automatique ou manuel  
Pour la conservation, le levage ou le ralentissement de la fermentation de la pâte.



C1

**60x80 Retarder Prover | Armoire de Fermentation Contrôlée 60x80**

-20°C ... +40°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH | 1 door | 1 porte  
LxPxH | 830x1025x2260 mm

Gross volume | Volume brut  
Net volume | Volume utile

845 L  
800 L

Trays capacity | Bac capacité  
(60x40/60x80)  
Pitch | Pas

40 / 20  
70 mm