

Cámara de Fermentación Controlada Frío / Calor

Serie FER36-FC



- Capacidad para 36 bandejas 40x60
- Control inteligente
- Sistema de iluminación
- Llenado automático de agua
- Sistema frío/calor

Características

Serie FER36-FC



Control Inteligente



Acero Inox



Doble vidrio templado



Sistema de iluminación

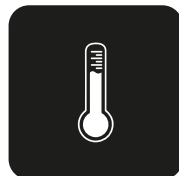


Vaporización



Frío

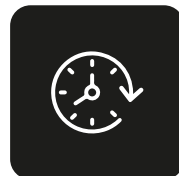
Ajustables:



Temperatura



Humedad



Tiempo

Estos equipos permiten conseguir una fermentación perfecta para sus productos controlando, a través del panel de mando con pantalla táctil, los parámetros de fermentación como la temperatura, el tiempo y la humedad. El equipo cuenta con tecnología, diseño compacto y ergonómico y con terminaciones que reflejan la calidad del mismo.

Pensadas para aquellos panaderos y pasteleros que necesitan simplificar y automatizar procesos, aumentar la calidad y la estandarización de sus productos. Logrando una mayor eficiencia en la labor profesional.



Datos Técnicos

Serie FER36-FC

- Estructura interior en acero inox. 430
- Puerta con doble vidriado
- Temperatura y humedad se controlan por separado
- La temperatura se incrementa muy rápidamente
- Diseño con circulación tridimensional del calor
- Buena conservación del calor
- Sistema de atomización de gotas de condensación

MODELO	FER36-FC
Capacidad	36 Bandejas
Tamaño de bandejas	400 x 600 mm
Rango de temperatura	-5 ~ 60 °C
Rango de Humedad	50 ~ 99 %
Voltaje	220V / 50Hz
Potencia	1.5 Kw
Grado de estanqueidad	IPX4
Dimensiones	755 x 1220 x 2170 mm
Peso	254 Kgs
Material	Int. Acero Inoxidable S430 / Ext. Galvanizado

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*