

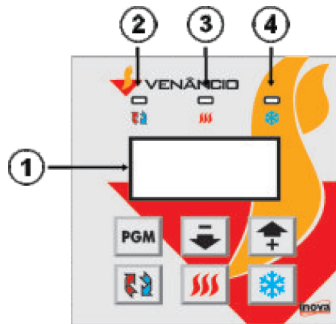


### **Descripción:**







- Para agilizar la producción en la panadería.
- En modo Conservador trabaja de 4 a 8°C.
- En modo Fermentación trabaja de 38 a 50°C.
- Control digital de funciones con batería de respaldo de 72 horas.
- Puede programar un parámetro diferente para cada día de la semana.
- Imposible vincular los dos procesos al mismo tiempo por seguridad.
- Capacidad hasta para 500 piezas de pan.
- Acero galvanizado y pintura electrostática.
- Interior en aluminio corrugado.
- Aislante poliuretano.
- Sistema de aire forzado.
- Sistema de vapor automático.
- Depósito de 3 galones de agua con flotadores y tubo de evaporación mecánica.
- Requiere instalación al agua.

### **Especificaciones técnicas:**

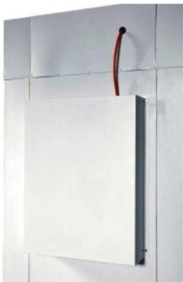
- Fermentador y Conservador de Masa.
- Soporte de charolas en acero inoxidable.
- Acepta 20 charolas 650x450mm.
- Compresor 1/4HP, Motor ventilador 1/25HP.
- 770mm frente, 1020mm fondo, 2025mm alto.
- Resistencia en túnel de movimiento 300W
- Resistencia tubo evaporador 700W.
- Consumos Fermentación 1kW/hr.
- Consumo Refrigeración 0.19kW/hr.
- 220v/1F/60Hz.
- Peso 200kg.



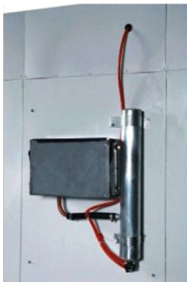
1. Display para visualizar datos y parámetros programables.
2. LED que señala que el controlador está con ciclo activo, siendo necesario observar los otros dos leds para saber que proceso está en ejecución.
3. LED que señala el estado de crecimiento.
4. LED que señala el estado de refrigeración.

- |   |  |
|---|--|
|  Tecla para disminuir los parámetros programables. |  Activa y desactiva el ciclo de control.                    |
|  Tecla para aumentar los parámetros programables.  |  Activa y desactiva el proceso de crecimiento continuo.     |
|  Tecla de acceso a programación.                 |  Activa y desactiva el proceso de refrigeración continuo. |

Con tapa



Sin tapa



Sistema de vapor automático situado en la parte posterior externa, que comprende un depósito de 3 galones de agua, equipado con flotadores y el tubo de evaporación mecánica con resistencia interna.

Interior del fermentador revestido de aluminio corrugado y soporte para las charolas completamente en acero inoxidable.

Equipado con sistema de aire forzado que se encuentra dentro de la cámara en la parte superior.