

## CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA DC- 18 F



**MARCA:**  
Sinmag

**PROCEDENCIA:**  
Taiwán

**FUNCIÓN:**

La Cámara de Fermentación Controlada es un equipo que combina eficientemente los sistemas de calor, frío, humedad y ventilación, bajo el comando de un controlador programable para generar condiciones estables en periodos de tiempo definidos.

**CARACTERÍSTICAS:**

Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior y se programa que esté listo para salir para el horno a la hora que se desee. Se puede programar el trabajo y más aun el fin de semana.

Se tiene un control sobre la fermentación y de la calidad. Control de humedad, temperatura y tiempo (mediante el frío).

Construido totalmente en acero inoxidable y aislada.

Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire.

Provisto de termostato digital electrónico

Generación de humedad y temperatura independientes.

**MEDIDA DE LA BANDEJA:**  
460 x 720

**NUMERO DE NIVELES:**  
18 niveles

**DIMENSIONES:**  
760 x 1145x 2135 (A x L x H).

**PESO:**  
180 Kg.

**PUERTA:**  
Una Puerta.

**POTENCIA DEL COMPRESOR:**  
1.125 HP

**POTENCIA:**  
2 KW.

**DISEÑO DEL CONTROL:**  
Panel de control digital.

**RANGO DE TEMPERATURA:**  
2 - 40 Grados Centrigrados.



**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."*

[mantenimientopreventivo@citalsa.com](mailto:mantenimientopreventivo@citalsa.com)