

CAMARA DE FERMENTACION CONTROLADA DC - 236 S



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:
400 x 600

NUMERO DE NIVELES:
18

DIMENSIONES:
775 x 1195 X 2130

PESO:
250 Kg.

PUERTA:
Doble puerta.

POTENCIA DEL COMPRESOR:
(HP) 0.5 X 2 compresores.

POTENCIA:
(Kw) 1,5 X 2 calentadores.

DISEÑO DEL CONTROL:
2 paneles de control digitales independientes.

RANGO DE TEMPERATURA:
2 - 40 o de 15 a 40 Grados centígrados.



“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