



ARMARIOS FERMENTACION CONTROLADA

MODELO - C1

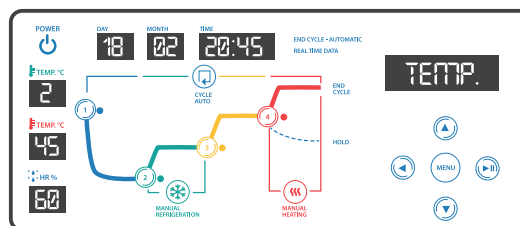
- Ciclos completamente automatizados a través de programas preestablecidos.
- El controlador electrónico con pantalla digital que gestiona temperatura, humedad y flujo de aire.
- Temporizador programable incorporado para programación de producción.
- Descongelación automática y evaporación del agua de descongelación por gas caliente.
- Patas telescópicas regulables en acero inoxidable (136/230 mm).
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Máx. estanterías niveladas de 40 bandejas pasteleras de 60x40 mm o 20 de 60x80 mm con paso de 70 mm.
- Flujo de aire indirecto para evitar la deshidratación de la masa, a través de conductos de ventilación laterales gemelos.
- Alta humedad relativa debido al humidificador de vapor caliente.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Estanterías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Rejillas y correderas en acero inoxidable AISI 441.
- Puerta con tirador empotrado, con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles como opción.
- Probado para funcionar en panaderías y pastelerías profesionales calientes (clase climática 4, temperatura ambiente 35°C y 55% HR).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Humidificador de vapor caliente para mantener una humedad relativa alta.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Todos los ciclos pasan al modo de espera al final del ciclo.
- Serpentin evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.



C1

2260
830
1025

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



FASE	DESCRIPCIÓN	Temperatura Funcionamiento	Humedad Relativa
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %

	C1
Dimensiones ext. (LxPxH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	624 x 874 x 1.550 mm
Capacidad	845 l
Rango	- 20 °C a + 40 °C
Alimentación	220-240V/50Hz
Potencia absorbida	620 W / 3,60A
Potencia frigorífica	489 kW
Refrigerante	R455A

