



ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

MODELO C1

- AISLAMIENTO EN POLIURETANO a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 40 Kg/m3.

- PIES AJUSTABLES en acero inoxidable para una nivelación exacta.

- FLUJO DE AIRE INDIRECTO: las aperturas laterales dobles restringen el flujo de aire, evitan la deshidratación de la masa y los cambios en la levadura de la masa durante la noche.

- HUMEDAD: el humidificador se activa en la fase 3 y 4. En la fase 4 la acción se refuerza con un flujo de aire pulsado (intermitente) para mantener una alta humedad relativa.

- TEMPORIZADOR PROGRAMABLE: permite a los panaderos mejorar no sólo la calidad del producto, sino también la programación de producción 24h al día, 7 días a la semana. El producto final es mejor porque se permite el reposo de la masa durante más tiempo entre la mezcla y la fermentación, mientras que la programación mejora la calidad de vida del panadero y reduce los costos ya que no hay necesidad de pagar horas de trabajo nocturno.

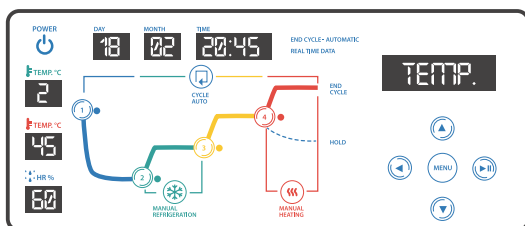
LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

El armario de fermentación controlada es ideal para productos artesanales de panadería y pastelería. Gracias a sus características es la solución perfecta para fermentaciones de larga duración con nivel alto de humedad. Los orificios laterales de aire garantiza la uniformidad del producto en todos los niveles.



2260
830
1025

CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



PANEL DE CONTROL
VISUAL E
INTUITIVO

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 (LXPXH)	830 x 1.025 x 2.260 mm
CAPACIDAD 600 X 800	20
CAPACIDAD 600 X 400	40
RANGO FUNCIONAMIENTO	-20 °C a +40 °C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50Hz
POT. ABSORBIDA	1.850 W - 8.0 A
POT. FRIGORÍFICA (-10°C...+45°C)	453 W
AISLAMIENTO	80 mm
CLASE CLIMÁTICA ISO	4
REFRIGERANTE	R425A/2140 - 450 g

