

## **CÁMARA DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL INNOVAPAN MODELO CFT2P**

Las Cámaras de Fermentación Tradicional INNOVAPAN se destacan por su flexibilidad de formatos, facilidad de instalación y alta eficiencia en la generación de calor y humedad, lo que asegura resultados idóneos de volumen y color al momento de la cocción del producto.

Cuentan con estructura paneles de aislación en poliestileno de 10 cms de espesor, paragolpes interiores, perfiles sanitarios y kit generación de calor y humedad situado en la parte externa de la cámara, permitiendo una adecuada distribución en el interior, mínimo uso de espacio interior y una larga vida útil de sus componentes.

Disponible en formatos personalizables de 1 y 2 puertas.

<b>MODELO</b>	<b>INNOVAPAN CFT2P</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>Medidas</b>	2500x2300x2300 h mm / Puertas 800x2000 h mm	Puertas batientes con pilar central
<b>Capacidad</b>	04 carros 6080/8080 – 06 Carros 5070/6040	Para carros de cocción estándar
<b>Aislación</b>	Poliestileno 100 mm	Sin piso
<b>Potencia Eléctrica</b>	4.5 kw trifasico	
<b>Altura Mínima de Instalación</b>	2750 h mm	
<b>Sistema Generación de Calor y Humedad</b>	Kit externo con controlador para Tº y Porcentaje de humedad	
<b>Paragolpes</b>	Internos	Paragolpes exteriores sobre pedido