

SINMAG

ARMARIO DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL

-  **CONTROLE SUS TIEMPOS DE PRODUCCIÓN.**
-  **AHORRE LEVADURA.**
-  **Homogenice LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS fermentados.**
-  **CONTROLADOR ELECTROMECÁNICO PROGRAMABLE por el usuario.**
-  **Con ruedas para FÁCIL DESPLAZAMIENTO Y LIMPIEZA.**

Ideal para homogeneizar la calidad de los productos, controlar sus tiempos de producción y ahorrar levadura, los armarios de fermentación tradicional SINMAG poseen capacidad para 32 bandejas 60x40 o 16 60x80.

Su controlador electromecánico permite controlar la temperatura y la humedad, proporcionando las condiciones ideales para el desarrollo de los productos fermentados.

Posee una cómoda base con ruedas para su desplazamiento, ocupa un mínimo espacio y están construida en acero inoxidable.



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	SM-32S
CAPACIDAD BANDEJAS / CAPACIDAD INTERIOR	32 bandejas 60x40 – 16 bandejas 60x80 / 1200 litros
RANGO DE TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	+1°C a +40°C
PANEL DE CONTROL	Electromecánico, programable temperatura y humedad
ENERGÍA / POTENCIA	Monofasica 220V 1L+N+T / 2,3 kW
CONEXIÓN AGUA / DESAGUE	½" HE o estanque lateral incluido / ½"
DIMENSIONES	725x945x1925 h mm
PESO	93 Kg

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

SINMAG



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago