

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN CONTROLADAS

-  Permite de mejorar la organización productiva, hasta eliminar el trabajo nocturno y festivo.
-  Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, conservando todos los valores nutricionales.
-  Reduce los tiempos y los costos de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.
-  Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.

Cámaras de fermentación controlada para pan y pastelería permiten por medio de un proceso automático programado la fermentación de las masas de pan y pastelería en el tiempo deseado. Modelos estándar y soluciones personalizadas para cada exigencia de producción y de espacio.

Panel de control con microprocesador que asegura el perfecto desarrollo del producto crudo (pan y pastelería) gracias al riguroso control de los tiempos, temperaturas y humedad en las distintas fases de trabajo:

- 1 BLOQUEO** del proceso de fermentación (hasta 6 días).
- 2 CONSERVACIÓN** hasta 72 horas.
- 3 REACTIVACIÓN** del proceso de fermentación con calor y humedad controlados, respetando el tipo de producto.
- 4 CONSERVACIÓN** del producto ya fermentado sin alterar sus características (de 5 a 10 horas o más, según su tipología)

Fabricados con paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos para un rápido ensamblaje. Aislamiento mediante espuma rígida de poliestileno con un espesor de 100mm y puertas aisladas completas de burlletes con aislación en poliuretano de 75mm y chapas reforzadas. Piso como opcional según proyecto.

Equipo de refrigeración completo adecuado a las dimensiones de la cámara, instalado sobre u opcionalmente a distancia (por agua o mixto aire + agua sobre pedido con extra). Deshielo automático y luz interior.

*Para la instalación de este equipo es obligatorio el uso de filtro y ablandador de agua.



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

MODELO	ICFC
CAPACIDAD	Según proyecto desde 1 carro 60x80
RANGO DE TEMPERATURA	-12°C a +40°C
HUMEDAD RELATIVA	75 ÷ 95%
FASES DE TRABAJO	1 Bloqueo (hasta 6 días), 2 Conservación (hasta 72 horas), 3 Reactivación, 4 Conservación (de 5 a 10 horas o mas según su tipología)
PANEL DE CONTROL	Digital programable con memorias y recuperador
ENERGÍA / POTENCIA	TRIFASICA 380V 3L+N+T / Según proyecto

INNOVAPAN.CL