

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN TRADICIONAL

-  Permite de mejorar la organización productiva y la estandarización.
-  Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto
-  Reduce los tiempos y los costos de producción.
-  Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.

Cámaras de fermentación tradicional para pan y pastelería permiten por medio de un proceso estandarizado de calor y humedad la fermentación de las masas de pan y pastelería. Modelos estándar y soluciones personalizadas para cada exigencia de producción y de espacio.

Panel de control electromecánico digital que asegura el perfecto desarrollo del producto crudo (pan y pastelería) gracias al riguroso control de temperaturas y humedad evitando las condiciones del ambiente.

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 burletes con aislación en poliuretano de 75mm y chapas reforzadas. Piso como opcional según proyecto.

Equipo de generación de calor y humedad completo adecuado a las dimensiones de la cámara, con controladores instalados en sus laterales u opcionalmente a distancia.

*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	ICFT
CAPACIDAD	Según proyecto desde 1 carro 60x80
RANGO DE TEMPERATURA	Regulable hasta +40°C sin refrigeración
HUMEDAD RELATIVA	Regulable hasta 99%
PANEL DE CONTROL	Electromecánico digital programable
ENERGÍA / POTENCIA	TRIFASICA 380V 3L+N+T / Según proyecto

INNOVAPAN.CL