

KIT 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.

El kit de fermentación tradicional **INNOVAPAN** es ideal para la generación estable de Temperatura y Humedad, homogeneizando el resultado del producto y generando importantes ahorros de levadura.

Construido en acero inoxidable, con resistencias ubicadas en el exterior del equipo, este kit asegura una larga vida útil de su estructura y componentes, es de fácil instalación y posee un tablero de control de uso simple y sencilla configuración al exterior del equipo.

Por su diseño, el uso de espacio interior en la cámara es mínimo respecto de otras opciones en el mercado, permitiendo maximizar la cantidad de carros en proceso de fermentación.

*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	IKFT-20
CAPACIDAD	20 m3. Se recomienda un segundo kit para cámaras de mayor tamaño.
RANGO DE TEMPERATURA	Regulable hasta +40°C sin refrigeración. Se recomienda uso a 35°C.
HUMEDAD RELATIVA	Regulable hasta 99%. Se recomienda uso a 75%
PANEL DE CONTROL	Electromecánico digital programable
ENERGÍA / POTENCIA	TRIFASICA 380V 3L+N+T / 4.5 kW

INNOVAPAN.CL