

Prática

ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



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

-  El equipo puede retardar la fermentación del pan a través del enfriamiento de la cámara o acelerar a través del calentamiento y humificación de la cámara.
-  Construido en acero inoxidable 430 (exterior) y 304 (interior).
-  Aislamiento en PU con densidad de 40 kg / m³ con agente expansor ecológico y anti-llamas de 50mm desmontables.
-  Calefacción por resistencias blindadas.
-  Convección de aire forzado por medio de ventilación y sensor de temperatura para monitoreo de la cámara.
-  Sistema inteligente de control de temperatura de la cámara separado de la caldera.
-  Sin orificios laterales, pudiendo ser colocados cerca de paredes, que proporciona ahorro de espacio
-  Programación para inicio de la fermentación (Panadero Nocturno).
-  Drenaje que facilita la higienización
-  Vapor generado por caldera en 4 niveles de control: sin vapor, bajo, medio y alto.
-  Ruedas giratorias para facilitar el movimiento.
-  Dimensional reducido para facilitar el paso de las puertas.
-  Función de fermentación hasta 40°C y retardo mínimo 02°C.
-  Fluido refrigerante R134A (ecológico).
-  Diseñado, fabricado y ensamblado en BRASIL bajo la norma INMETRO DE CALIDAD Y SEGURIDAD.

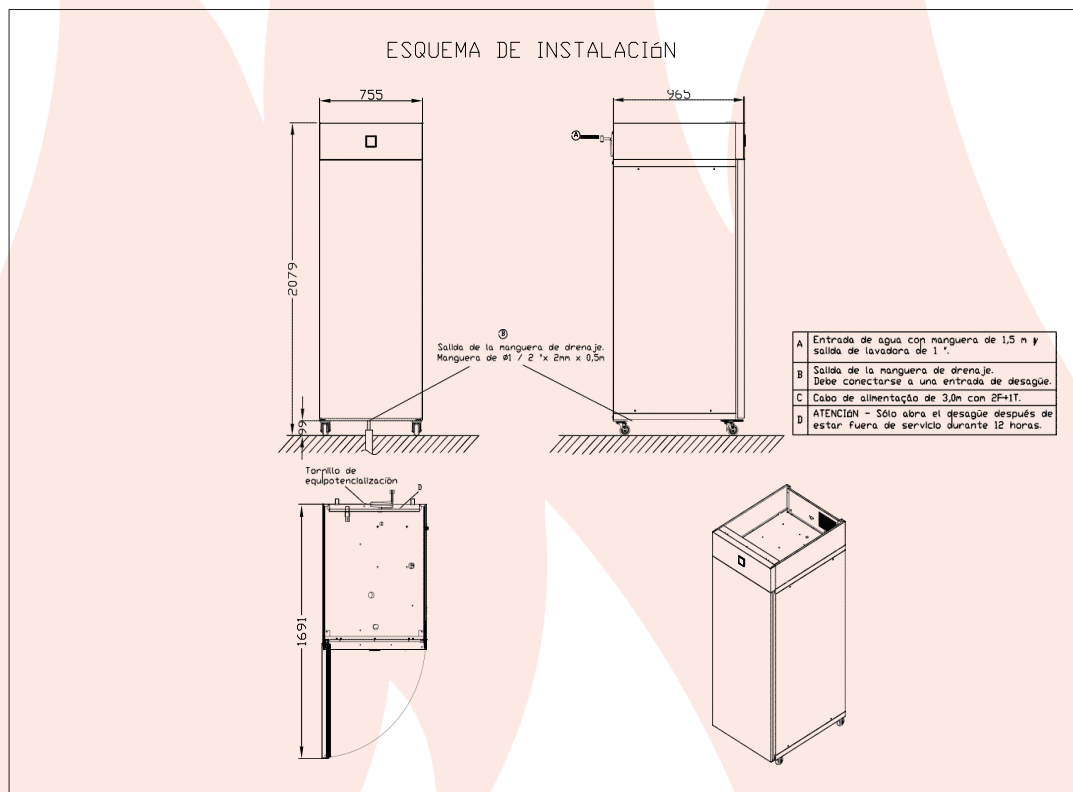
Las cámaras de fermentación controlada Klimaquip de Prática son ideales para panificadoras y pastelerías y poseen sistemas para retardar o acelerar la fermentación. Organizan la producción, evitan desperdicio de materia prima y disminuyen el trabajo nocturno.

MODELO	CFCK 20 G4
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	40 bandejas 60x40 o 20 bandejas 60x40
TEMPERATURA DE TRABAJO	+2°C a +40°C
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de fases
DIMENSIONES	755x965x2079 h mm
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Monofásica 220V 2P+T / 1.23 kW / 10A
REFRIGERANTE	R134a
PESO NETO	163 gr

INNOVAPAN.CL

MODELO	CFCK 20 G4
CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE	3/4" / 1"
PRESIÓN / CALIDAD DE AGUA	5 a 15 m/H ₂ O / Factor pH: 7.0-8.5, TDS: 50-125ppm, Sílice < 13ppm, Cloruro < 25ppm, Cloruro Libre < 0.1ppm Alcalinidad: 50-100ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

*El horno debe ser instalado con un filtro y ablandador de agua.



*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