



Cámaras de reposo

Cámara de fermentación

La cámara de fermentación controlada satisface las necesidades de pequeños y grandes obradores. Con su fácil manejo, todos sus productos de panadería y pastelería se encontrarán en su punto óptimo para iniciar su proceso de horneado en el momento programado por usted.

Características principales:

- Cámara preparada para recibir todo tipo de carros.
- Equipada con sistema de seguridad DORMILÓN.
- Utilizable en modo de fermentación rápida, congelación manual o controlada.
- El ciclo de fermentación es mediante movimiento del aire a suave velocidad, temperatura y humedad adecuadas para evitar resecar el producto.



MODELO MODÈLE MODEL	Frente Largeur Width	Fondo Longueur Lenth	Alto Hauteur Height	Temp. Temp. Temp.	Potencia Puissance Power	60x40	50x70	60x80	80x100
CFC-1	1.200	1.500	2.500	-10/+40	2,5	2	2	2	1
CFC-2	1.200	2.400	2.500	-10/+40	3,5	6	6	3	2
CFC-3	3.000	1.200	2.500	-10/+40	3,5	8	8	4	3
CFC-4	3.600	1.200	2.500	-10/+40	4,5	10	10	5	4
CFC-6	3.000	2.400	2.500	-10/+40	4,5	20	20	15	6
CFC-8	3.600	2.400	2.500	-10/+40	6,5	25	15	15	8
CFC-12	3.600	3.600	2.500	-10/+40	8,5	40	24	20	12
	mm.	mm.	mm.	°C	kW	cm.	cm.	cm.	cm.

Dimensión interior: +150 mm. al frente y al fondo. Altura: 2.600 mm
Dimension interieure: +150 mm. de largeur et longueur. Hauteur: 2.600 mm.
Internal dimension: +150 mm. at width and lenth. Height: 2.600 mm.