

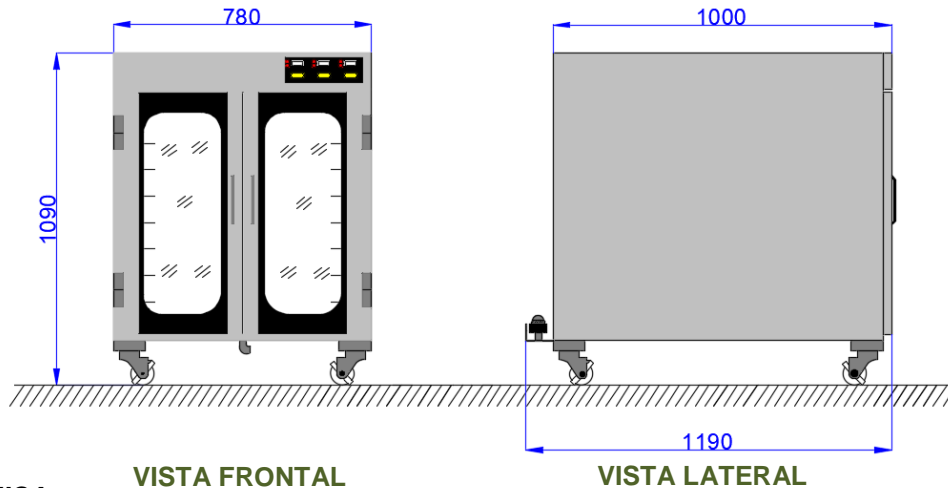


### DESCRIPCION

La fermentación es un proceso importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan, la cámara de fermentación SM-716F utiliza un calentador eléctrico y un circuito de control para generar una atmósfera de temperatura y humedad constantes para la fermentación.

- ✓ Fabricada de acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ Doble acristalamiento con vidrio templado, proporciona una excelente conservación del calor y un rendimiento que ahorra energía.
- ✓ El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso.

### DIMENSIONES



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso(kg)	Capacidad	Potencia Eléctrica
CAMARA DE FERMENTACION 16T 6040 SM-716F DIGITAL 220V-2Ph-60Hz	780	1190	1090	70	16 charolas 600 x 400 mm	0.9 kW 220V/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85

www.europan.mx