



DESCRIPCION

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

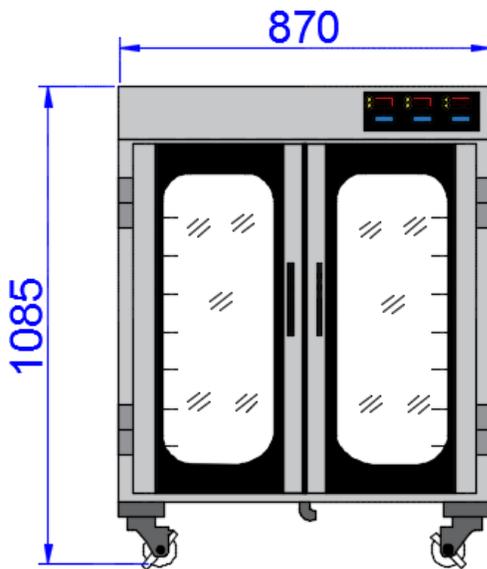
- ✓ Fabricada de acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ Doble acristalamiento con vidrio templado, proporciona una excelente conservación del calor y un rendimiento que ahorra energía.
- ✓ El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso. (temperatura, humedad y tiempo)
- ✓ Llenado de vapor de tina automático
- ✓ Ventiladores internos de circulación para una mejor distribución del vapor y calor.
- ✓ Luz interna blanca

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

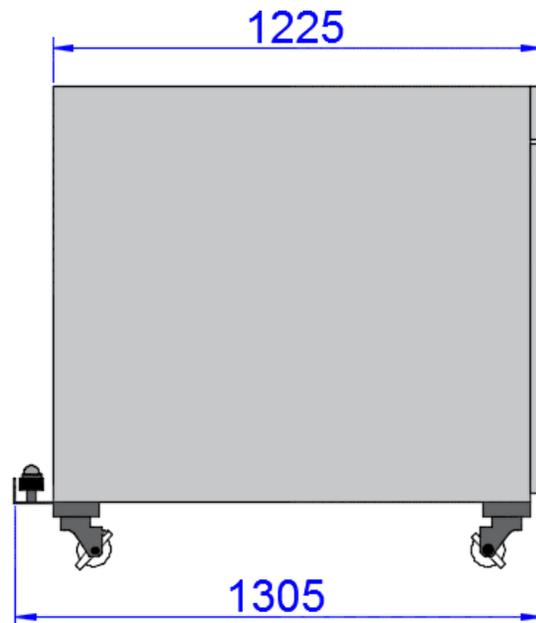
- Paneles exteriores e interiores en acero inoxidable 304.
- Control de humedad y temperatura (digital).
- La generación de vapor con contenedor de agua interno.
- Dos puertas c/cristal panorámico c/2 bisagras exteriores c/uno.
- Distancia entre espigas 75mm.
- Capacidad 16 bandejas de 650 X 450mm.



DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso(kg)	Capacidad	Potencia Eléctrica
CAMARA DE FERMENTACION 16T 6545 SM-716FB DIGITAL 220V-2Ph-60Hz	870	1305	1085	70	16 charolas 650 x 450 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 HORNO 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