

**DESCRIPCION**

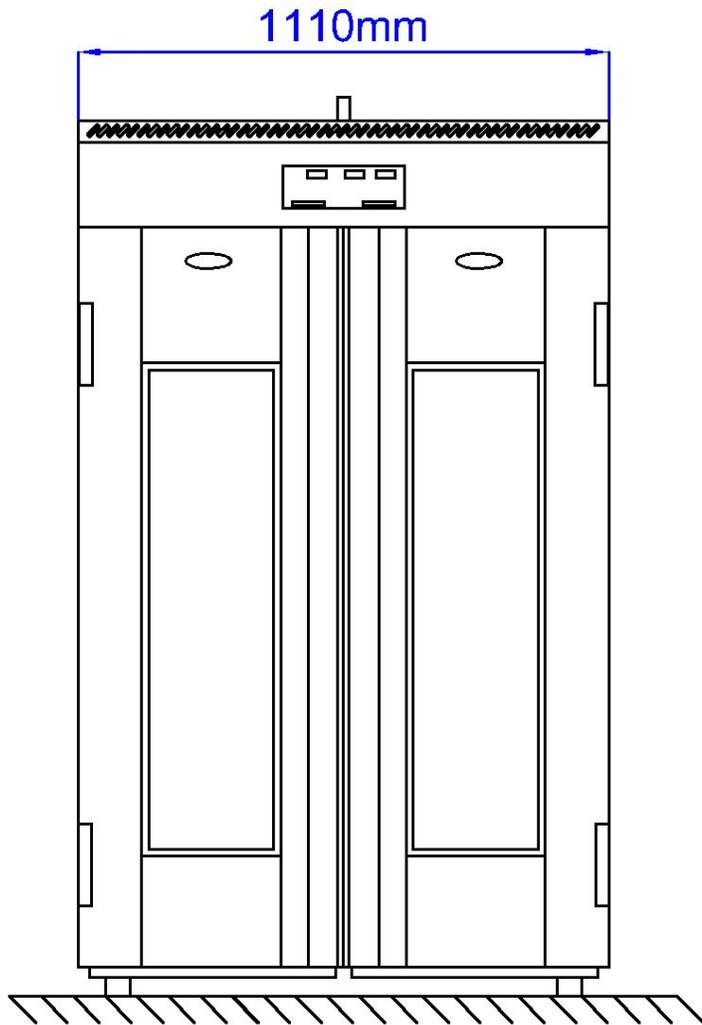
La fermentación es importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan. El Armario de Fermentación SM-32FT permite controlar la temperatura y humedad deseada para garantizar la fermentación homogénea del producto. Utiliza un calentador eléctrico y un circuito de control para generar una atmósfera constante.

Beneficios

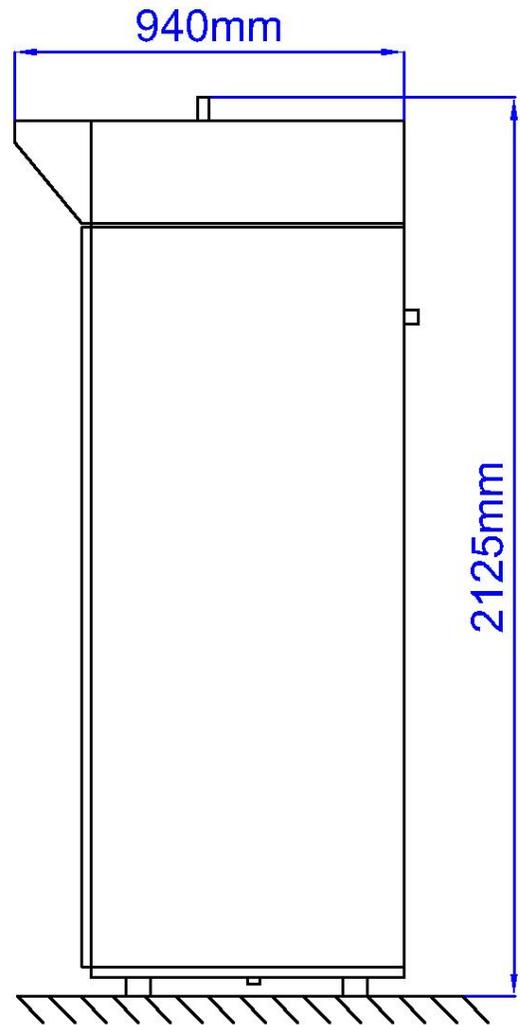
- Bajo consumo energético
- Fermentación rápida y uniforme

Características

- Completamente en Acero inoxidable
- Puerta con vidrio templado
- Iluminación interna con Led
- Controlador de tiempo, humedad y temperatura
- Posibilidad de utilizar bandejas 600x400 y/o 650x450mm.
- Panel de Control Digital



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profund. (mm)	Altura (mm)	Peso(kgs)	Capacidad	Potencia Eléctrica
Armario de Ferm. SM-32FT	1110	940	2125	135	32 Charolas 600x400 mm y/o 650x450 mm	2 kW 220V/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán 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