



DESCRIPCION

El Armario de Fermentación SM-16FT permite controlar la temperatura y humedad deseada para garantizar la fermentación homogénea del producto.

La Fermentación es un proceso importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan, La Fermentadora SM-16FT 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.*
- *El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso.*

Revisión_ 6900011000584_2

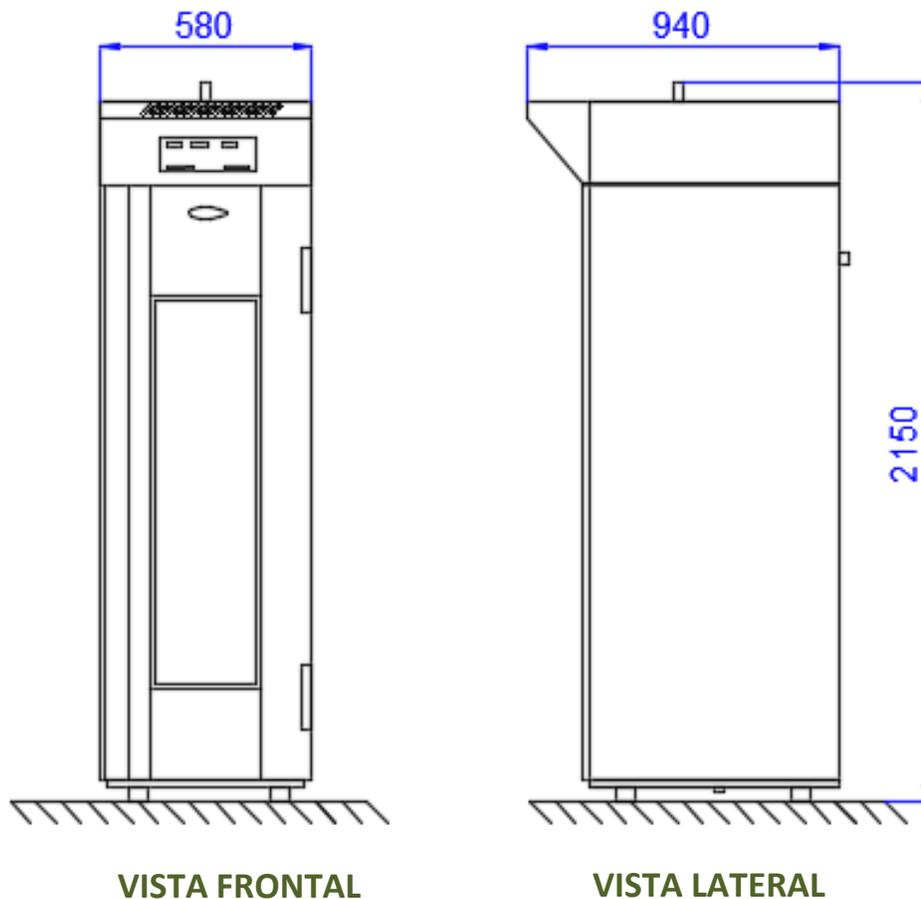
Fecha_09/11/2020

Beneficios

- Ahorro en espacio
- Bajo consumo energético
- Fermentación rápida y uniforme homogénea

Características

- Completamente en Acero inoxidable
- Puerta con vidrio panorámico
- 2 Ventiladores de vapor y calor para fermentación
- Iluminación interna con Led
- Posibilidad de utilizar bandejas 6040 y 6545
- Controlador de Tiempo, humedad y temperatura


DIMENSIONES

VISTA FRONTAL
VISTA LATERAL
INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso(kg)	Capacidad	Potencia Eléctrica
ARMARIO DE FERMENTACION SM-16FT 6040cm-6545cm	580	940	2150	100	16 Charolas 650 X 450mm ó 600 X 400mm	1.5 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