



CAMARA DE FERMENTACION ISOPAN 15 (MEX-2R-N) 220V-3Ph-60Hz			
CARACTERISTICAS PRINCIPALES			CUENTA CON
PANELES MODULARES DE ACERO INOX. 304 INYECTADOS EN POLIURETANO DE ALTA DENSIDAD (ESPESOR 50mm)			✓
CONTROL DE TIEMPO, TEMPERATURA Y HUMEDAD C/ TARJETA DIGITAL			✓
GENERACIÓN DE VAPOR Y CALOR			✓
SIN RESISTENCIA SUMERGIDA			✓
VENTILADORES DE CIRCULACIÓN INTERNA			✓
INFORMACIÓN TÉCNICA			
NÚMERO DE PUERTAS: 1 NÚMERO DE BISAGRAS POR PUERTA: 3			
RANGO DE TEMPERATURA DE TRABAJO: TEMP AMBIENTE HASTA 50°C Y HUMEDAD HASTA 99%			
DIMENSIONES EXTERNAS :	1096 mm FRENTE	1930 mm FONDO	2000 mm ALTO
DIMENSIONES ÚTILES:	730mm FRENTE	1695 mm FONDO	1800 mm ALTO
CAPACIDAD: 3 CARROS PARA CHAROLAS DE 650X450 mm			

VENTAJAS COMPETITIVAS



Vaporizador de agua, sin depósito de residuos que evita la acumulación de sarro.

Se produce el vapor mediante la aspersión de agua sobre una lámina caliente de máxima eficiencia y fácil limpieza.

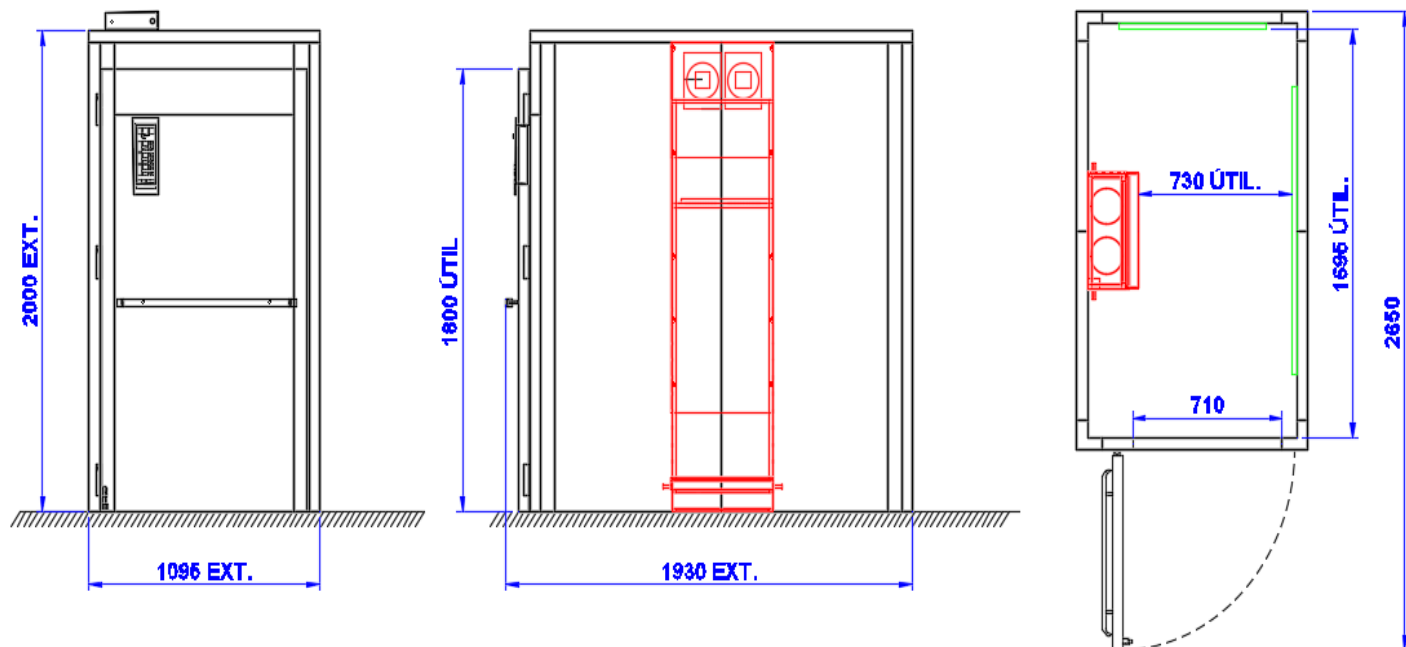
PANEL DE COMANDOS



Panel de comandos dividido. Dividido en:

- * Indicadores de alarmas
- * Control de temperatura
- * Control de humedad
- * Control de tiempo
- * Teclas generales de control

DIMENSIONES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso(kg)	Capacidad	Potencia Eléctrica
CAMARA DE FERMENTACION ISOPAN 15 (MEX-2R-N) 220V-3Ph-60Hz	1096	1930	2000	230	3 Carros para charolas 650 x450 mm	7.5 kW 220V/60Hz/3F+T 3 x 30 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