



CAMARA DE FERMENTACION ISOPAN 2C1P (MEX-2R-D) 220V-3Ph-60Hz			
CARACTERISTICAS PRINCIPALES			CUENTA CON
PANELES MODULARES DE ACERO INOX. 304 INYECTADOS EN POLIUERTANO 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: 4			
RANGO DE TEMPERATURA DE TRABAJO: TEMP AMBIENTE HASTA 50°C Y HUMEDAD HASTA 99%			
DIMENSIONES EXTERNAS :	1340 mm FRENTE	2290 mm FONDO	2340 mm ALTO
DIMENSIONES ÚTILES:	940 mm FRENTE	2115 mm FONDO	1990 mm ALTO
CAPACIDAD: 2 CARROS DOBLES PARA CHAROLAS DE 500 X800 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.

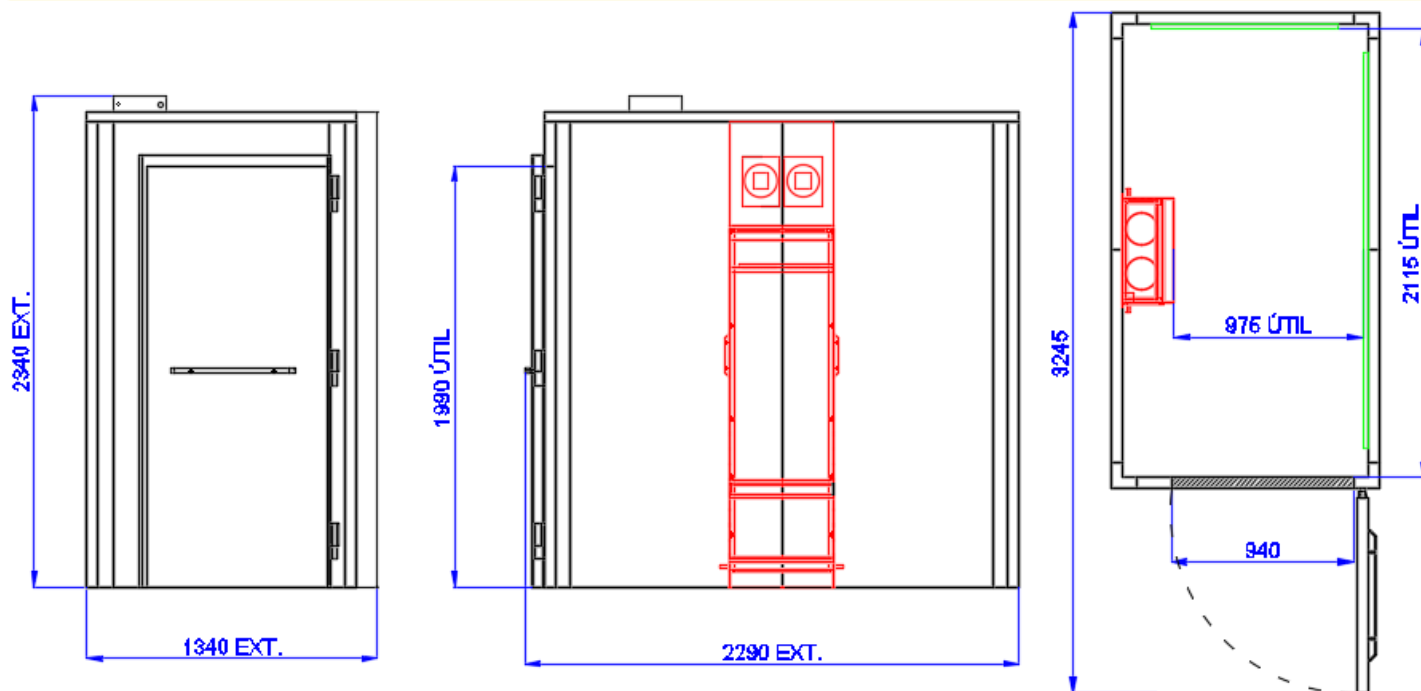
PANEL DE COMANDOS



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 2C1P (MEX-2R-D) 220V-3Ph-60Hz	1340	2290	2340	220	2 Carros Dobles 500 x 800 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. Europán 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