



CAMARA DE FERMENTACION ISOPAN 4C2P (MEX-4R-03-A) 220V-3Ph-60Hz			
<b>CARACTERISTICAS PRINCIPALES</b>			<b>CUENTA CON</b>
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			✓
<b>INFORMACIÓN TÉCNICA</b>			
NÚMERO DE PUERTAS: NÚMERO DE VISAGRAS POR PUERTA: 4			
RANGO DE TEMPERATURA DE TRABAJO: TEMP AMBIENTE HASTA 50°C Y HUMEDAD HASTA 99%			
<b>DIMENSIONES EXTERNAS :</b>	2240 mm FRENTE	2330 mm FONDO	2300 mm ALTO
<b>DIMENSIONES ÚTILES:</b>	1875 mm FRENTE	2165 mm FONDO	2000 mm ALTO
<b>CAPACIDAD: 4 CARROS DOBLES PARA CHAROLAS DE 500 X800</b>			

### 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.

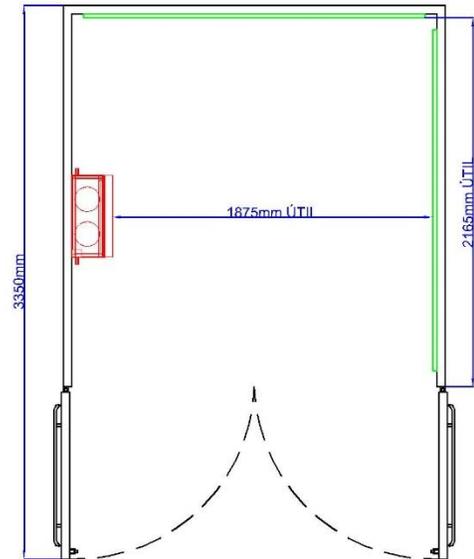
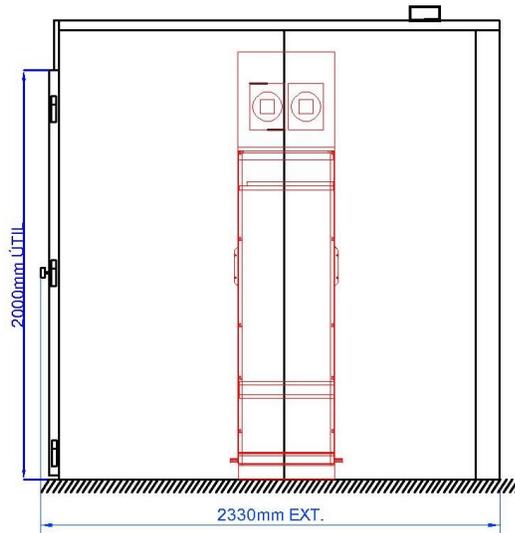
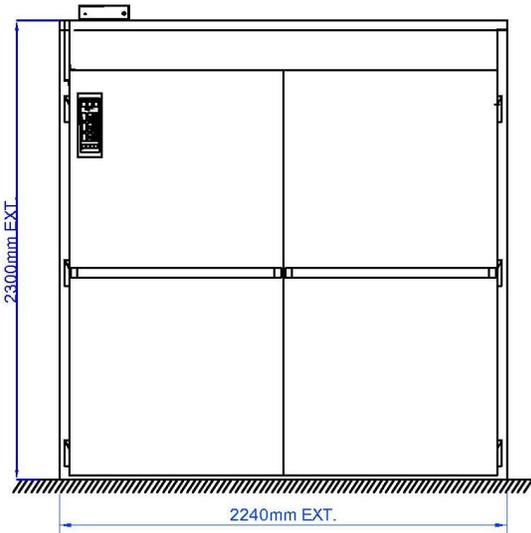
### PANEL DE COMANDOS



Panel de comandos dividido 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 4C2P (MEX-4R-03-A) 220V-3Ph-60Hz	2240	2330	2300	500	4 Carros Dobles de 500X800	7.5 kW 220V/60Hz/3F+T 3 x 30 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European 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.european.mx