



DESCRIPCION

El Armario de fermentación DC-236S se utiliza en la fermentación de productos de panificación, pastelería y gastronomía en general.

Combina eficientemente los sistemas de calor, frío, humedad y ventilación, bajo el comando de un controlador programable para generar condiciones estables en periodos de tiempo definidos.

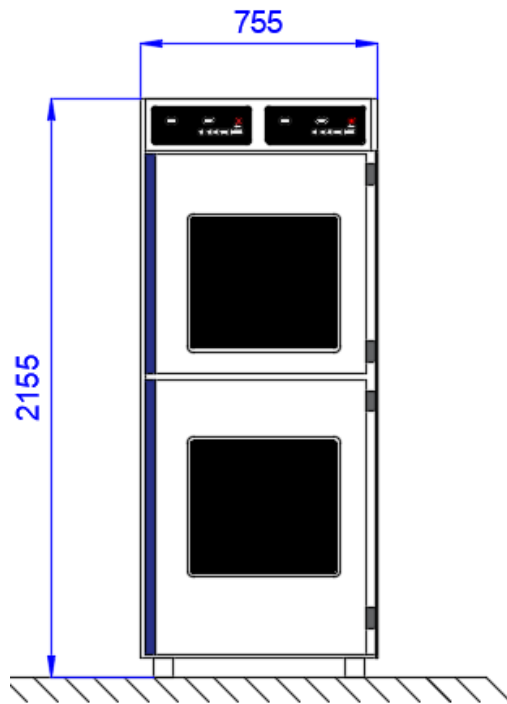
CARACTERISTICAS

- ✓ Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior.
- ✓ Construido totalmente en acero inoxidable y aislado.
- ✓ Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire.
- ✓ Provisto de termostato digital electrónico.
- ✓ Capacidad para 36 charolas, dividida en dos compartimientos para 18 charolas de 600×400 mm. C/U ó 9 charolas de 600×800 mm C/U.
- ✓ Cada compartimiento tiene una luz led.
- ✓ Control independiente para cada compartimiento.

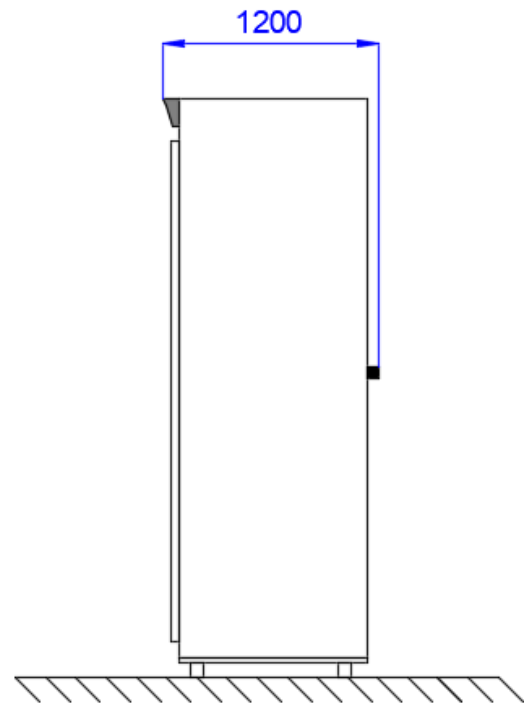
Revisión_6900011000560_3

Fecha_20/04/2020

DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
ARMARIO FERMENTACION CONTROLADA (DC-236S) 36T 6040cm	755	1200	2155	250	36 Charolas 400 x 600mm. 18 Charolas 600 x 800mm.	4 Kw 220V/60Hz/2F+T

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