

Nova

MAQUINARIAS

Panadería



Ficha técnica

Cámara Max 2000 4 coches

> DESCRIPCIÓN

La cámara de fermentación Max 2000-4 coches está diseñada para satisfacer la exigencia de la panadería moderna, permite obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, siendo indispensable en el proceso productivo del pan. La configuración de temperaturas alrededor de los +30/+35°C y humedad relativa de 80/85% permite crear el microclima adecuado para la fermentación del pan. El sistema de distribución del aire y la posición del generador de vapor garantiza una fermentación homogénea y uniforme. Está fabricada en acero inoxidable AISI 304 interiormente y exterior AISI 430. Tiene un generador de vapor a base de resistencias eléctricas inoxidable con un ventilador para el vapor en la cabina. Cuenta con un panel de mando digital con controlador de temperatura y humedad relativa.

> CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 4 coches Max 2000 (144 bandejas 65 x45cm)
- Puerta con sistema de seguridad para abrir desde el interior de la cámara.
- Cámara desarmable para su fácil traslado e instalación.
- Cuenta con iluminación interior.

> FUNCIONES DE CONTROL

- Controlador montado en la parte frontal.
- El controlador enciende y apaga el equipo.
- El control permite configurar los parámetros de temperatura y humedad relativa de acuerdo a las necesidades del operario.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	4 coches Max 2000
Capacidad bandejas	114
Fase	trifásica
Potencia instalada	3 kW
Tensión eléctrica	220 V (± 5%)
Frecuencia	50/60 Hz
Corriente consumida	7.8A
Humedad relativa	80-85%
Presión de agua	Min. 15 psi Max. 65 psi
Precisión Humedad relativa	± 5 %
Temperatura de fermentación	35°C
Precisión de temperatura	± 2°C

Nota: A pedido tensiones especiales

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
1.95 m	2.1 m	2.24 m	370.8 kg

