

Nova

MAQUINARIAS

Panadería



Ficha técnica

Cámara Max 1000 4 coches

> DESCRIPCIÓN

La cámara de fermentación **Max 1000-4 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 $+30/+35^{\circ}\text{C}$ y humedad relativa de 80/90% permite crear el microclima adecuado para la fermentación del pan.

El sistema de distribución del aire y la posición del **generador de vapor garantizada 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.

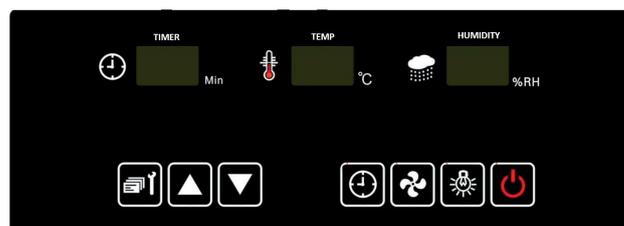
Cuenta con un **panel de mando digital con controlador de temperatura y humedad relativa**.

> CARACTERÍSTICAS

- Capacidad para 4 coches Max 1000 (72 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

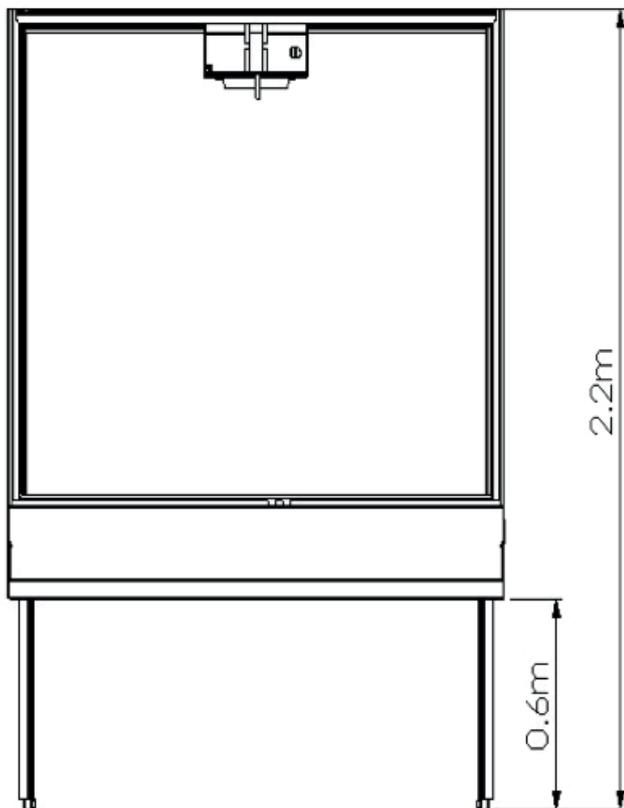
- Controlador montado en la parte frontal.
- El controlador enciende y apaga el equipo.
- El control permite configurar los parámetros de temperatura y humedad relativa de acuerdo a las necesidades del operario.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad máxima	4 coches Max 1000
Capacidad bandejas	72
Fase	trifásica
Potencia instalada	3 kW
Tensión eléctrica	220 V (± 5%)
Frecuencia	50/60 Hz
Corriente consumida	7.75A
Humedad relativa	80-85%
Presión de agua	Min. 15 psi Max. 65 psi
Precisión Humedad relativa	± 5 %
Temperatura de fermentación	30-35°C
Precisión de temperatura	± 2°C

Nota: A pedido tensiones especiales



DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
1.7 m	1.9 m	1.6 m	248.8 kg

