



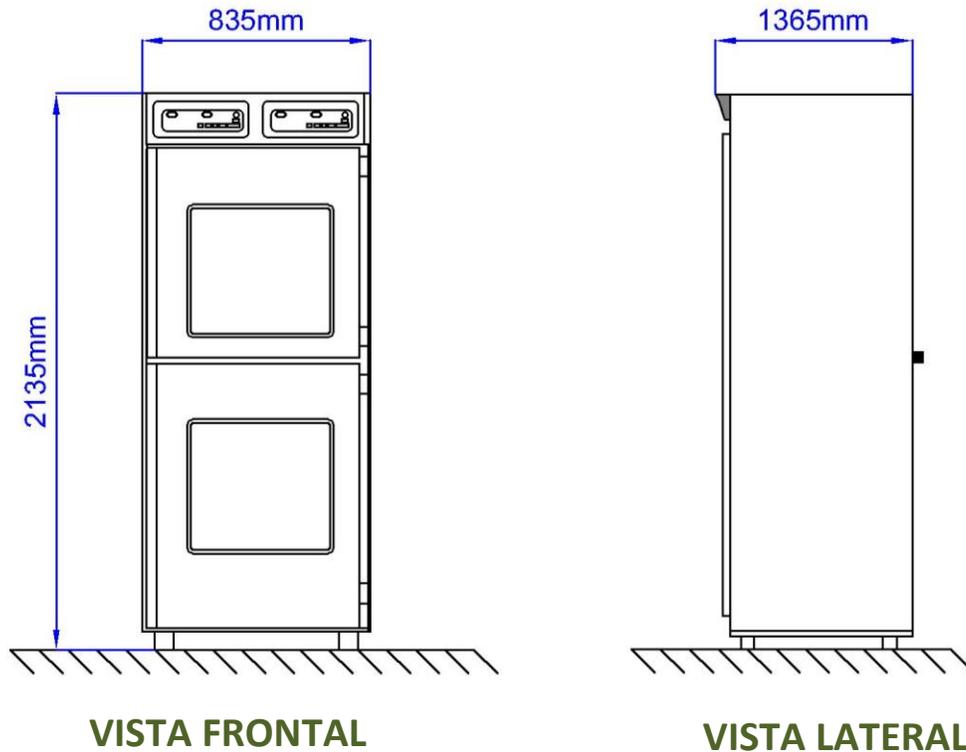
DESCRIPCION

El Armario de fermentación DC-236SB 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 650x450 mm. C/U.*
- ✓ *Cada compartimiento tiene una luz led.*
- ✓ *Control independiente para cada compartimiento.*

DIMENSIONES**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
ARMARIO FERMENTACION CONTROLADA (DC-236SB)	835	1365	2135	250	36 Charolas 450 x 650mm.	4 Kw 220V/60Hz/2F+T

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 HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, CDMX Tel: 55 5545 6272 Correo: asistenciatecnica@european.mx
Pag.Web: <https://www.european.mx/asistencia-tecnica>
www.european.mx