



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, frio, humedad y ventilación, bajo el comando de un controlador programable para generar condiciones estables en periodos de tiempo definidos.

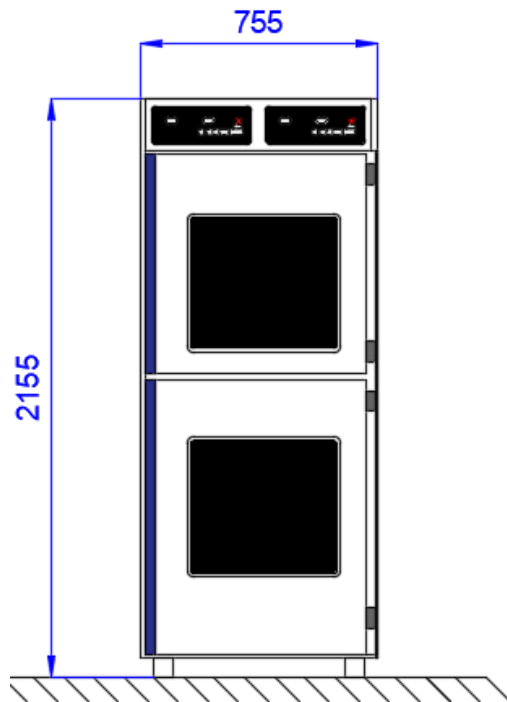
CARACTERISTICAS

- ✓ *Se elimina el trabajo nocturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior.*
- ✓ *Construido totalmente en acero inoxidable y asilado.*
- ✓ *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.*

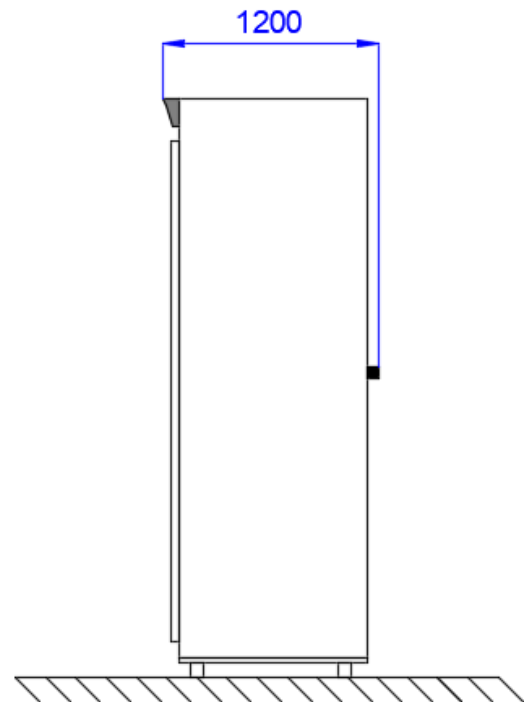
Revisión_6900011000560_4

Fecha_12/07/2024

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. Europan 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@europan.mx
Pag.Web: <https://www.europan.mx/asistencia-tecnica>
www.europan.mx