



DESCRIPCION

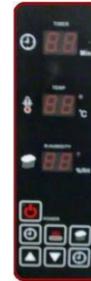
La fermentación es un proceso importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan, la fermentadora Sm-716M utiliza un calentador eléctrico y un circuito de control para generar una atmósfera de temperatura y humedad constantes para la fermentación.

- ✓ Fabricada de acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso (temperatura, humedad, tiempo).
- ✓ Llenado de tina de vapor automático
- ✓ Ventiladores internos de circulación para una mejor distribución del vapor y calor.
- ✓ Con ruedas para su movilidad.
- ✓ Techo resistente para poder colocar un horno sobre la C.F. (consultar a su asesor).
- ✓ Luz interna blanca

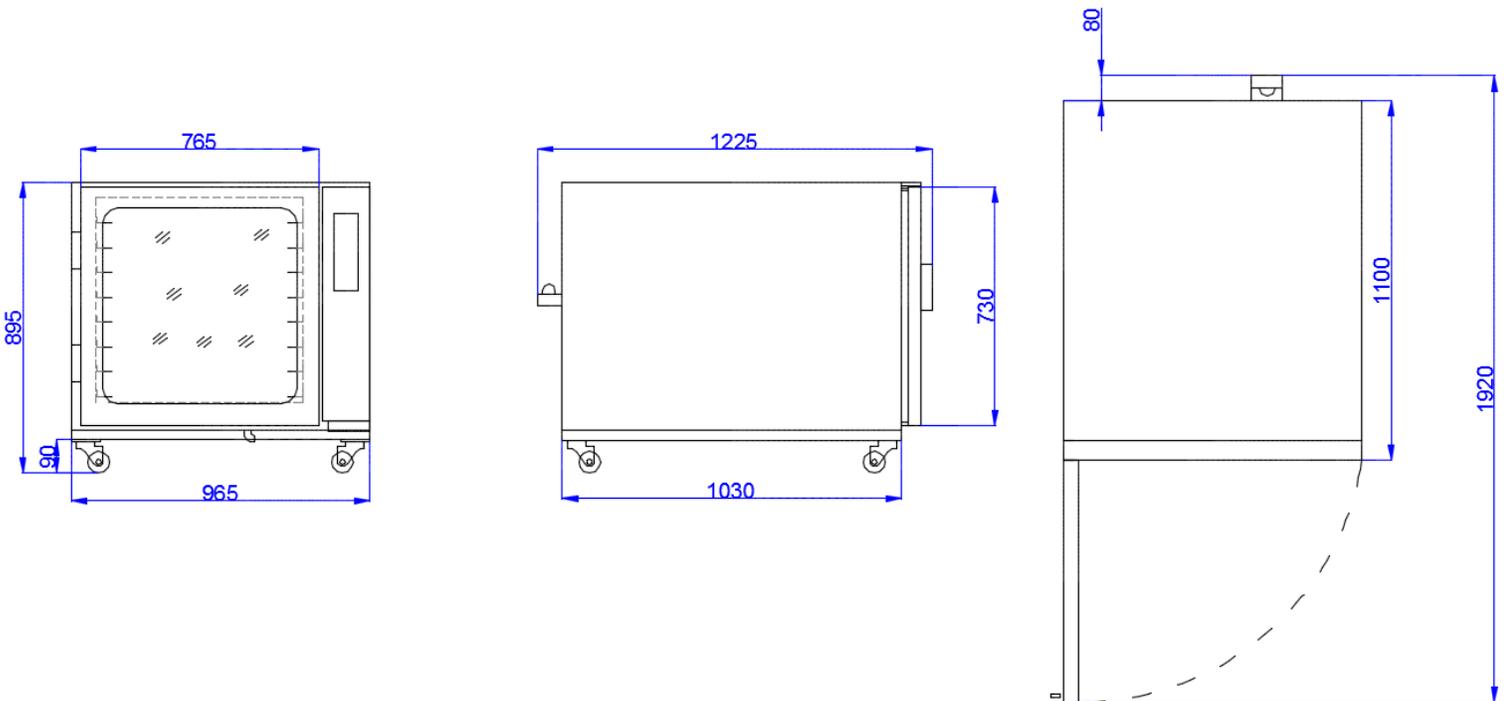
CARACTERISTICAS TÉCNICAS

- Paneles exteriores e interiores en acero inoxidable 304.
- Control de humedad y temperatura (digital).
- La generación de vapor con contenedor de agua interno.
- Puerta c/cristal panorámico c/2 bisagras a la izquierda.
- Distancia entre espigas 75mm.
- Capacidad: 16 bandejas de 650 x 450 mm.

Panel de Control



DIMENSIONES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso(kg)	Capacidad	Potencia Eléctrica
CAMARA DE FERMENTACION 16T 6545 SM-716M DIGITAL 220V-2Ph-60Hz	965	1225	895	120	16 charolas 650 x 450 mm	1.7 kW 220V/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.

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, D. F. Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.european.mx