



DESCRIPCIÓN

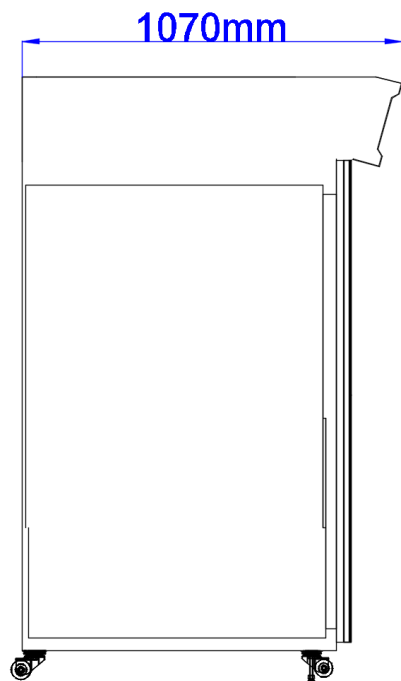
El armario de fermentación DC-18F se utiliza en la fermentación de productos de panificación, pastelería y gastronomía en general.

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.

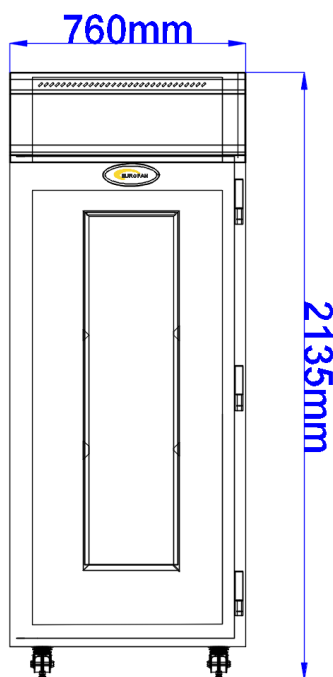
Características

- ✓ Se elimina el Trabajo noturno porque se permite dejar el pan fermentando desde el día anterior.
- ✓ Construído totalmente en acero inoxidable y aislado.
- ✓ Alimentación eléctrica y sistema de circulación de aire.
- ✓ Provisto de termostato digital electrónico.
- ✓ Capacidad para 18 charolas de 650 x 450 mm
- ✓ Cuenta con luz led dentro de la cámara

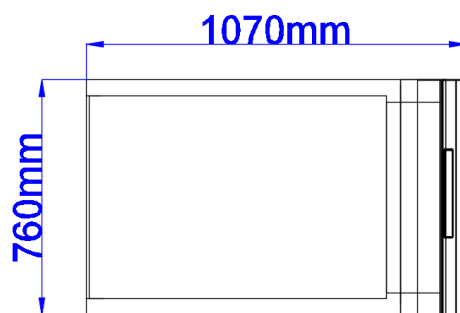
DIMENSIONES



VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

Modelo	Largo (mm)	Profund. (mm)	Altura (mm)	Peso(kgs)	Potencia Eléctrica
Armario de Ferm. DC-18F	760	1070	2135	180	2 kW 220V/60Hz-2Ph

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