

# ARMARIOS DE FERMENTACIÓN



## Características generales:

- Armarios con un nuevo sistema de refrigeración y pantalla táctil de 7" para ofrecer soluciones excelentes para la fermentación y la conservación de las masas.
- Estructura en acero inoxidable AISI304, con esquinas redondeadas en su interior. Pies en acero inoxidable AISI304 ajustables en altura (91/122mm.)
- Tirador ergonómico de la puerta. La puerta es reversible, con un tirador resistente a lo largo de toda la altura. Juntas magnéticas extraíbles y guías portabandejas, resistentes a la corrosión y con alto coeficiente de higiene.
- Configuración euronorm, para bandejas 600x400 o 600x800 EN de 20mm de altura. Paso entre bandejas de 35-20mm.
- Control perfecto de la humedad: Cada modelo está dotado de un sistema de generación de humedad, que se puede establecer entre el 60 % y el 90 %. El control de la humedad evita la deshidratación de la masa y la formación de grietas superficiales, además de mejorar la calidad del producto durante el proceso de fermentado.
- Temperatura ideal: La posibilidad de generar calor (hasta +35°C) y frío (hasta -20°C) para obtener la temperatura ideal de activación de las levaduras, permitiendo una porosidad uniforme.
- Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.
- Ciclos automáticos y manuales.
- Conservación manual.
- Visualización gráfica del ciclo.
- 100 recetas.
- Sonda de detección de Humedad.
- Iluminación LED. Máxima visibilidad interior.
- Descongelación por gas caliente.
- Gas refrigerante R290a.
- Alimentación 230V/1N/50Hz.
- Una gestión del tiempo revolucionaria.
- Es necesaria conexión de agua.



### FASE 1. DETENCIÓN

Temperatura de -5° -10°C para detener la fermentación. Se utilizan las bajas temperaturas para detener o ralentizar la actividad de la fermentación de la levadura.

### FASE 2. CONSERVACIÓN

La pasta se mantiene a unas temperaturas alrededor de 1°C o 2°C. La duración de la fase se regula automáticamente en base a la hora de finalización de la fermentación.

### FASE 3. DESPERTAR

Se sube la temperatura hasta unos 12°C para que las levaduras retomen su actividad de forma gradual.

### FASE 4. FERMENTACIÓN

La fermentación de la masa se produce a temperatura progresiva y humedad controlada.

### FASE 5. RETENCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Este ciclo, facultativo, mantiene el producto estable hasta la llegada del operador que efectúa el horneado.

		EV700	EV1000
Capacidad de bandejas	Uds.	20	20**
Dimensiones bandejas	mm.	600 x 400	600 x 800
Humedad relativa	%	60 - 95	60 - 95
Temperatura trabajo	°C	-20 / +35	-20 / +35
Potencia frigorífica	W	568	862
Potencia absorción	W	1094	1609
Volumen neto	L	605	901
Peso neto	Kg	140	218

\*\* 40Uds. En EN 600 x 400

# EV700 - EV1000

EV700



EV1000



EV700

EV1000

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	700 x 825 x 2080	760 x 850 x 2190
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	760 x 850 x 2190	870 x 1110x 2230
P.V.P.	€	-----	-----