

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x800 ou 40x EN 600x400


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1000 x 2025

Puissance en kw 0.85

Profondeur (mm): 790

Largeur (mm): 1000

Hauteur(mm): 2025

Volume: (m³): 1,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ En dotation : 20 paires de glissières (600x800 mm) ◦ Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression ◦ 4 pieds en inox réglables. ◦ Gaz réfrigérant R452. ◦ Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque. ◦ Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 27 glissières, espacement 50mm), permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien) et angles et coins arrondis (sans aspérités). ◦ Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (dispositif alarme sonore et visuelle pour "porte ouverte"). 	Puissance (kW) 0,85
	Type de froid fermentation
	Référence constructeur CF1B/F86
	Volume (en L) 850
	Hauteur (mm) 2025
	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
	Températures -20°C à +35°C
	Type de branchement Monophasé
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,85
	Tranche de Volume en litres 850
	Dimensions extérieures (en mm) 790 x 1000 x 2025
	Classe climatique 5
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. De série avec serrure à clés.◦ Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.◦ Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.◦ Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).◦ Panneau de commande TOUCH SCREEN avec fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification, fonctions HACCP.◦ Eclairage interne, avec interrupteur.◦ Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmé d'usine (modifiables à souhait).◦ Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).◦ Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).◦ Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. <p>Avec les armoires de fermentation contrôlée Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Grâce à une alternance de phase, en faisant suivre à une phase froide une phase de réchauffement et, donc de réveil du processus, il est possible de contrôler et programmer la fermentation, afin de rationaliser la production quotidienne, d'anticiper la préparation des mélanges pétris pour le jour suivant et même de gagner de précieuses heures de repos. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps.</p> <p>2 modes de fonctionnement:</p> <p>1) Cycle AUTOMATIQUE, prévoit que les trois phases, de réfrigération (blocage de la fermentation), réchauffage (démarrage de la fermentation) et climatisation (conservation), se succèdent de manière automatique après le démarrage de la machine, avec la possibilité de personnaliser et de planifier la durée et les paramètres des programmes pendant toute la semaine.</p> <p>2) Cycle MANUEL, permet d'intervenir de façon autonome sur le fonctionnement, en programmant manuellement chacune des phases. C'est donc vous qui déciderez quand et combien de temps faire durer le refroidissement ou la phase de conservation du produit.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 1000 x 2025</p> <p>Puissance en kw 0.85</p> <p>Profondeur (mm): 790</p> <p>Largeur (mm): 1000</p> <p>Hauteur(mm): 2025</p> <p>Volume: (m³): 1,8</p> <p>Branchement: Monophasé</p>	