

La mejor solución  
en un espacio mínimo  
para una elevada  
rotación de producto.

# Armarios de fermentación controlada para pastelería y panadería



Fermentadora controlada con tres fases programables independientes.

**Conservación**

Controlando tiempo y temperatura.

**Fermentación**

Controlando tiempo, temperatura y humedad.

**Dormilón**

Controlando temperatura y humedad.





115AR16



115AR20



115AR40



115AR21



115AR41

- Disponen de tres bloques con display que indican los valores de tiempo, humedad y temperatura.
  - Gráfico indicador de la fase (conservación, fermentación o dormilón) en que se encuentra el armario.
  - Manipulación del panel digital muy sencilla e intuitiva.
  - Posibilidad de conservación en continuo.
  - Posibilidad de fermentación en continuo.
  - Temperatura entre 0 + 40º
  - Memoria del proceso y del reloj en caso de fallo de red.
  - Avisador acústico y luminoso con desconexión de resistencia por falta de agua.
  - Control sobre temperatura en fermentación (entra automáticamente el frío, rebajando la temperatura hasta la programada).
  - No necesita toma de agua ni desagüe.
  - Armario de guías fijas para cualquier medida de bandeja.
  - Armario para entrar carro: llandero o carro horno rotativo.
  - Apertura de puerta reversible derecha o izquierda.
  - Construcción en acero inoxidable interior y exterior AISI 304.
- Opcional:
- Puerta de cristal
  - Entrada automática de agua
  - Altura entre guías fijas, 6/7/8/9... mm

Modelos	Bandejas 40x60 cm	Bandejas 60x80 cm	Separación entre bandejas	Dimensiones externas anchoxfondoxalto	Alimentación eléctrica Volt/HZ	Potencia frigorífica Kw	Potencia calorífica Kw	Consumo eléctrico Kw	Peso Kg	Tipo de refrigerante ecológico
115AR16	16	8	8	92 x 120 x 115	220/50	0,6	1,50	1,55	85	134 A
115AR20	20	-	7	64 x 82 x 220	220/50	0,6	0,75	0,80	80	134 A
115AR40	40	20	7	84 x 102 x 220	220/50	0,9	1,50	1,55	95	134 A
115AR21	según carro				220/5	0,6	0,75	0,80	85	134 A
115AR41	según carro				220/50	0,9	1,50	1,55	100	134 A



**MAQUINARIA Y ACCESORIOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA**

Caresmar, 62 - 08205 Sabadell • Telf.: 93 725 69 27 - Fax: 93 727 80 78 • tusvic@tusvic.com - www.tusvic.com