



CÁMARA DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA

MODELO: 101


CÓDIGO: EFERM00008


- Control Preciso de la Temperatura y Humedad.
- Garantiza una fermentación uniforme en cada carga de producción.
- Reduce la necesidad de supervisión constante.
- Espacio Optimizado.
- Programa diferentes ciclos de fermentación según las necesidades del producto.
- Reduce el riesgo de contaminación cruzada y se asegura la seguridad alimentaria.
- Ahorro de energía.
- Sistema de monitoreo que permite registrar datos sobre el proceso de fermentación, lo que facilita el control de calidad y la trazabilidad.
- Personalizar los parámetros de fermentación según las preferencias o requerimientos específicos del producto.



Requerimientos de interconexión:

***Incluye armado**

Preparaciones	Horno de Convección
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz

 AGUA POTABLE	Preparación hidráulica a 3/4"
--	-------------------------------

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	1.40 m
Profundidad	1.20 m
Altura	2.52 m
Puertas	1 Puerta
Conexión Eléctrica	220V/3F/60Hz
Capacidad	2 Espigueros de 18 Charolas ó 1 Espiguero de 18 Charolas



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471
atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.