

CÁMARA DE FERMENTACIÓN AUTOMÁTICA

MODELO: BABY

CÓDIGO: EFERM00010



- 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	Cámara de Fermentación
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz
 AGUA POTABLE	Preparación hidráulica a 3/4"

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **1.15 m**
 Profundidad **0.95 m**
 Altura **1.69 m**
 Puertas **2 Puertas**
 Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
 Capacidad **2 Espigueros de 12 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.