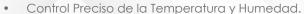






CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

MODELO: CDFC 4C/2P CÓDIGO: EFERM00012



- 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 1.80 m

Profundidad 2.80 m

Altura 2.36 m

Puertas 2 Puertas

Conexión Eléctrica 220V/3F/60Hz

Charolas 144

177

Capacidad 8 Carros de 18 Charolas

ó 4 Carros de 36 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.