

## CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

**MODELO: CDFC 2C**

**CÓDIGO: EFERM00016**



- 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	<b>1.40 m</b>
Profundidad	<b>1.72 m</b>
Altura	<b>2.36 m</b>
Puertas	<b>1 Puerta</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/3F/60Hz</b>
Capacidad	<b>4 Carros de 18 Charolas ó 2 Carros de 36 Charolas</b>



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

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