

Ref: **CF1N/F86**

Pastry Line PLUS

Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte,

20x EN 600x800 (ou) 40x EN 600x400



·**mm (LxPxH) :**790x1000xh2025

·**T° :** -3° +35°

·**kW :**0,5

·**Volt :** 230/1N 50Hz

·**kg :**177

·**M³ :** 1,8

- En dotation : 20 paires de glissières (600x800 mm)
- 4 pieds en inox réglables.
- Gaz réfrigérant R452.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 27 glissières, espacement 50mm), permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien) et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible, fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (dispositif alarme sonore et visuelle pour "porte ouverte").
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. De série avec serrure à clés.
- Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).
- Panneau de commande TOUCH SCREEN avec fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification, fonctions HACCP.
- Eclairage interne, avec interrupteur.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmé d'usine (modifiables à souhait).
- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur.

PLUS:

Avec les armoires de fermentation contrôlée Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Grâce à une alternance de phase, en faisant suivre à une phase froide une phase de réchauffement et, donc de réveil du processus, il est possible de contrôler et programmer la fermentation, afin de rationaliser la production quotidienne, d'anticiper la préparation des mélanges pétris pour le jour suivant et même de gagner de précieuses heures de repos. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps.

2 modes de fonctionnement:

- 1) Cycle AUTOMATIQUE, prévoit que les trois phases, de réfrigération (blocage de la fermentation), réchauffage (démarrage de la fermentation) et climatisation (conservation), se succèdent de manière automatique après le démarrage de la machine, avec la possibilité de personnaliser et de planifier la durée et les paramètres des programmes pendant toute la semaine.
- 2) Cycle MANUEL, permet d'intervenir de façon autonome sur le fonctionnement, en programmant manuellement chacune des phases. C'est donc vous qui déciderez quand et combien de temps faire durer le refroidissement ou la phase de conservation du produit.