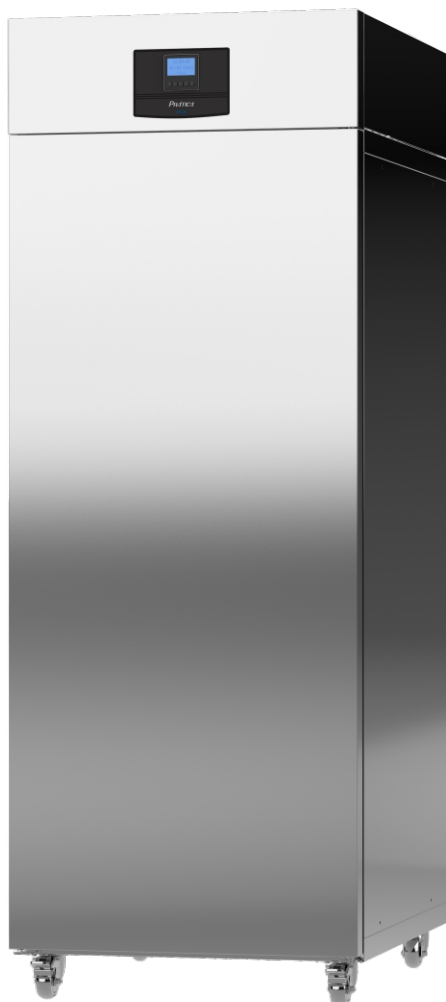


LÍNEA CFCK 20 G4

Cámara de fermentación



MODELOS

- Cámara de fermentación para 40 horquillas 40x60 o 20 niveles 80x60 (Capacidad para 720 panes).

INDICACIÓN DE USO

- Las cámaras de fermentación controlada Klimaquip (CFCK) son ideales para panificadoras y confiterías, poseen sistemas para retardar o acelerar la fermentación. Organizan la producción, evitan desperdicio de materia prima y disminuyen el trabajo nocturno.

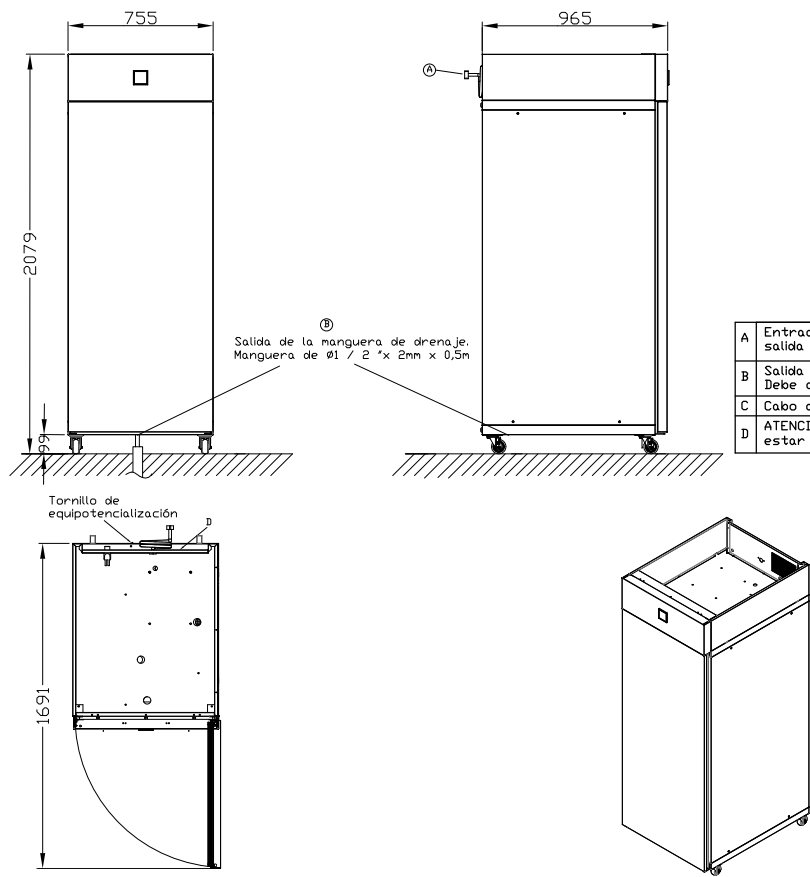
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDADES

- El equipo puede retardar (sólo en la versión CFCK) la fermentación del pan a través del enfriamiento de la cámara o acelerar a través del calentamiento y humidificación de la cámara;
- Construido en acero inoxidable 430 (cerramientos externos) y 304 (interior);
- Aislamiento en PU con densidad de 40 kg / m³ con agente expansor ecológico y anti-llamas;
- Placas de 50mm desmontables;
- Calefacción por resistencias blindadas;
- Convección de aire forzado por medio de ventilación;
- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara;
- Sistema inteligente de control de temperatura de la cámara separado de la caldera;
- Sin orificios laterales, pudiendo ser colocados cerca de paredes, que proporciona ahorro de espacio;
- Programación para inicio de la fermentación (Panadero Nocturno);
- Drenaje que facilita la higienización;
- Vapor generado por caldera en 4 niveles de control: sin vapor, bajo, medio y alto;
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Dimensional reducido para facilitar el paso de las puertas;
- Función de fermentación hasta 40°C y retardo mínimo 02°C;
- Fluido refrigerante R134A (ecológico);
- Certificado por el INMETRO portería 371;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Asador ondulado perforado 40x60;
- Asador ondulado perforado 60x80;
- Asadora lisa perforada 40x60;
- Asadora lisa perforada 80x60;
- Filtro de agua con carbón activado y resina.

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



INSTRUCCIONES GENERALES

El equipo deberá ser instalado a una distancia de 500mm del techo y ambas laterales deben tener una distancia de por lo menos 100mm de otros equipos o paredes. No obstruir la pared trasera del equipo. Ambiente ventilado, nivelado y lejos de fuentes de calor. Para un mejor desempeño del equipo la temperatura ambiente debe ser menor que 40°C.

ELÉCTRICA

El aterramiento es obligatorio. En caso de daños a terceros y/o daños al equipo, estos son de responsabilidad del cliente y caracterizan negligencia por el incumplimiento de la norma. Detrás del equipo existe un tornillo destinado a la equipotencialización, este tornillo es destinado a la equipotencialización de su equipo y debe ser usado con la finalidad de evitar descargas eléctricas al operador, en caso que toque en máquinas con cargas eléctricas diferentes. La no utilización del mismo podrá acarrear choques eléctricos y daños a terceros, estos son de responsabilidad del cliente y caracterizan negligencia por el incumplimiento de la norma.

HIDRÁULICA

Conexión de entrada de agua	América Latina y Europa	3/4" BSP
	América del Norte	3/4" NPT or Garden Hose thread

La salida del equipo debe ser descargada en desagüe o parrilla, en conexión con la red de alcantarillado (ø20mm). Deberá estar disponible en registro de 1" en la manguera de entrada de agua, situada a más de 1,5m de distancia del equipo. En la mayoría de los casos, la instalación hidráulica se puede realizar con filtro. en el caso de condiciones de agua particularmente críticas, se recomienda realizar una filtración y / o un tratamiento del agua, evitando la calcificación y la corrosión interna del equipo. Manguera de drenaje de 1 1/4" para una temperatura máxima 175°F (80°C).

TDS = 50-125 ppm	Fator pH = 7.0-8.5
Alcalinidad total = 50-100 ppm	Free Chloride < 0.1 ppm
Sílica < 13 ppm	Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)
Cloreto < 25 ppm	

DIMENSIONES

Modelo	Capacidad Kg			Dimensiones del producto				Producto con embalaje			
	Congelamiento	Enfriamiento	Fermentación	Tipo de fluido	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Anc. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)
CFCK20 G4	-	47	47	R134a	2079	755	965	163	2330	1190	980