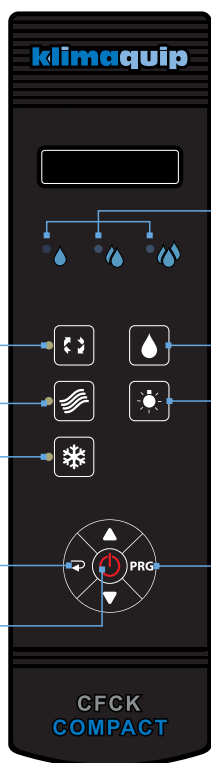


CFCK Compact

Câmaras de Fermentação



Pressione para ativar o padeiro noturno

Pressione para entrar no modo manual de aquecimento

Pressione para entrar no modo manual de refrigeração

Esc/Voltar

Liga/Desliga

LED's de indicação do nível de vapor

Pressione para ativar a umidade durante o processo

Pressione para acender o LED da porta (somente para os modelos posteriores ao G1)

Modo Programação: configura o Padeiro Noturno e as temperaturas de aquecimento e refrigeração.

MODELOS

- Câmara de fermentação para 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães).

INDICAÇÃO DE USO

- As Câmaras de Fermentação Controlada Klimaquip (CFCK) são ideais para panificadoras e confeitarias, possuem sistemas para retardar ou acelerar a fermentação. Organizam a produção, evitam desperdício de matéria-prima e diminuem o trabalho noturno.
- Também pode trabalhar com a conservação de produtos resfriados.

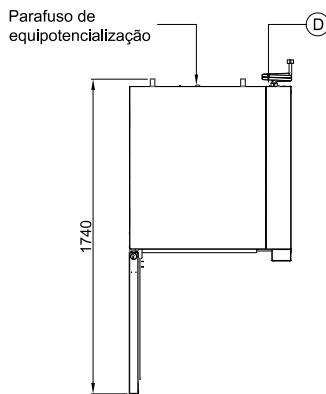
CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- O equipamento pode retardar (apenas na versão CFCK) a fermentação do pão através do resfriamento da câmara ou acelerar através do aquecimento e umidificação da câmara.
- Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior).
- Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expansor ecológico e anti-chamas.
- Placas de 50mm desmontáveis.
- Aquecimento por resistências blindadas.
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação.
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.
- Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira.
- Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes, que proporciona economia de espaço.
- Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno).
- Dreno que facilita a higienização.
- Vapor gerado por caldeira em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto.
- Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto.
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação.
- Dimensional reduzido para facilitar na passagem das porta.
- Estrutura para suportar forno de panificação (HPE-80) sobre o teto.
- Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C.
- Uso eficiente de energia.
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra.

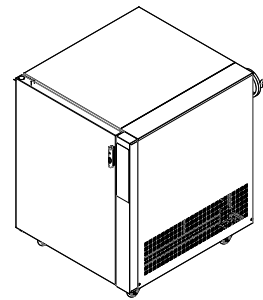
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Assadeira ondulada perfurada 40x60
- Assadeira ondulada perfurada 60x80
- Assadeira lisa perfurada 40x60
- Assadeira lisa perfurada 80x60
- Filtro de água com carvão ativado e resina

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



A	Entrada de água com mangueira de 1,5m e saída de máquina de lavar de 1".
B	Saída da mangueira de drenagem. Deve ser ligada a uma entrada de esgoto.
C	Cabo de alimentação de 3,0m com 2F+1T.
D	ATENÇÃO - Somente abra o dreno após o estar fora de operação por 12 horas.



INSTRUÇÕES GERAIS

O equipamento deverá ser instalado a uma distância de 500mm do teto e ambas as laterais devem ter uma distância de no mínimo 100mm de outros equipamentos ou paredes. Não obstruir a parede traseira do equipamento.

Ambiente arejado, nivelado e longe de fontes de calor.

Para um melhor desempenho do equipamento a temperatura ambiente deve ser menor que 40°C.

ELÉTRICA

O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

Atrás do equipamento existe um parafuso destinado a equipotencialização tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser usado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos a terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)		Cabo (mm²)	Tomada
							Refrig.	Ferm.		
CFK16	220	1	4,2	60	0,93	6	-	0,93	1,5	2F+T
CFCK16	220	1	4,2	60	0,93	6	0,45	0,93	1,5	2F+T

HIDRÁULICA

Conexão de entrada de água	América Latina e Europa	3/4" BSP
	América do Norte	3/4" NPT or Garden Hose thread

A saída do equipamento deve ser descarregada em ralo ou grelha, em conexão com a rede de esgotos (ø20mm).

Deverá ser disponível em registro de 1" na mangueira de entrada de água, situada no máximo 1,5m de distância do equipamento.

Na maior parte dos casos, a instalação hidráulica pode ser feita com filtro. no caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

Mangueira de drenagem de 1 1/4" para temperatura máxima 175°F (80°C).

TDS = 50-125 ppm
Alcalinidade total = 50-100 ppm
Sílica < 13 ppm
Cloreto < 25 ppm

Fator pH = 7.0-8.5
Free Chloride < 0.1 ppm
Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)

DIMENSÕES

Modelo	Capacidade Kg			Dimensões do produto				Dimensões da embalagem				
	Congelamento	Resfriamento	Fermentação	Tipo de Gás	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
CFK16	-	21	21	-	1142	893	1035	112	1370	1015	1100	40
CFCK16	-	21	21	R134a	1142	893	1035	112	1370	1015	1100	40