

LINHA CFCK 20 G4

Câmara de fermentação



MODELOS

- Câmara de fermentação para 40 assadeiras 40x60 ou 20 níveis 80x60 (Capacidade para 720 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.

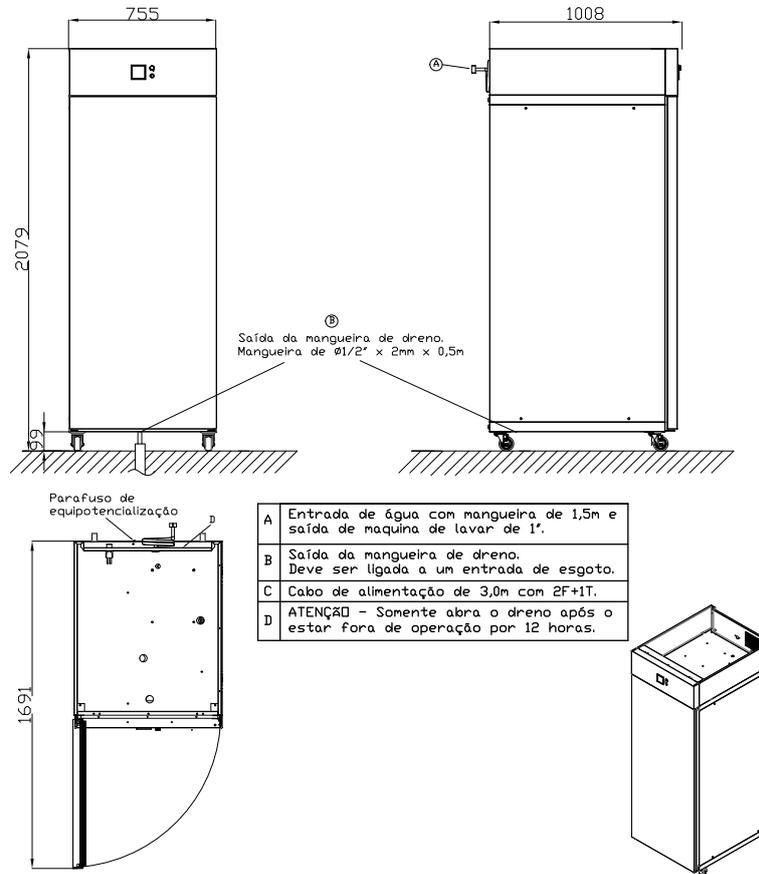
CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- 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 expander ecológico e anti-chamas;
- Placas de 50mm desmontáveis;
- Botão ON/OFF antivandalismo;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Convecção de ar forçada 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 (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Dimensional reduzido para facilitar na passagem das portas;
- Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C;
- Fluido refrigerante R134A (ecológico);
- Certificado pelo INMETRO portaria 371;
- 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



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.

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 ($\varnothing 20mm$).

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

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

DIMENSÕES

Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)		Cabo (mm²)	Tomada
							Refrig.	Ferm.		
CFCK20 G4	220	1	5,57	60	1,23	10	-	1,23	1,5	2F+T

Modelo	Capacidade Kg			Dimensões do produto				Prod. com embalagem				
	Congelamento	Resfriamento	Fermentação	Tipo de fluido	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
CFCK20 G4	-	47	47	R134a	2079	755	965	163	2300	1080	1800	223