

CAMARA FERMENTADORA 8 BANDEJAS

501030 - Cámara de Fermentación
P/8 band. 60x40 cm.



Características técnicas

Medidas Externas	Ancho (mm)	830
	Alto (mm)	900
	Profundidad (mm)	600
Cantidad de bandejas (unid.)		8
Medidas de bandejas (mm)		600x400
Consumo		1 Kw
Tensión		220v
Corriente nominal		4.5 A
Temperatura de operación		0 a 40 °C
Patas de goma regulables		4
Puerta de vidrio ahumado con cierre magnetico		2
Peso aproximado		30 Kg.

Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com

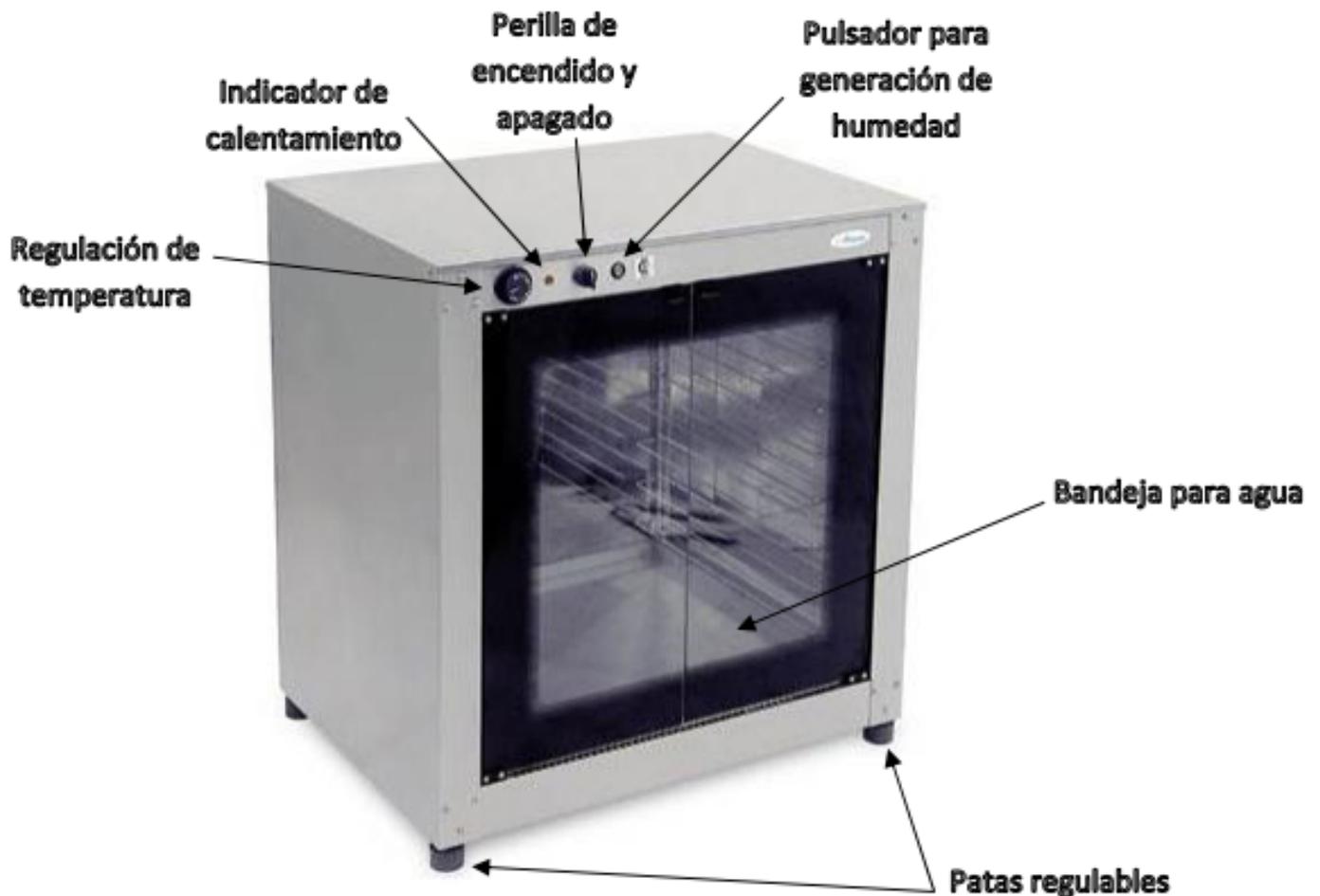
PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Ubique la cámara de fermentación en el lugar designado. Luego regule las patas de manera tal que la bandeja en el interior de la cámara quede horizontal.

Puede conectar la entrada de agua a la conexión de 3/4" en la parte posterior de la cámara. Esta operación no es imprescindible. Si no cuenta con una acometida de agua, entonces puede verter agua en la bandeja inferior de la cámara, de manera tal que quede llena hasta la mitad. Si no nivelo bien las patas de la cámara, el nivel del agua evidenciará esto. En tal caso, vuelva a regularlas hasta que el nivel quede lo más horizontal posible.



Finalmente, conecte el enchufe de tres patas planas a la corriente eléctrica (220V) y listo, la cámara de fermentación está lista para usar.

INSTRUCCIONES DE USO

Primero, gire la perilla de encendido a la posición “1” (“Encendido”)

Luego, gire la perilla del termostato a la temperatura de fermentación que desea lograr. El indicador luminoso color ámbar se encenderá cuando el elemento calefactor esté operando para lograr la temperatura deseada.

Cuando la cámara consiga dicha temperatura el indicador luminoso ámbar permanecerá apagado. Si desea generar más humedad ambiente, entonces presione el pulsador humectificador. En caso de no haber conectado la cámara a una línea de suministro de agua, puede llenar la bandeja inferior con agua en forma manual.

Ingrese las bandejas con los productos a fermentar a la cámara fermentadora.

Usted podrá ver el proceso de fermentado a través de las puertas de vidrio de la cámara.

Este equipo no cuenta con un temporizador, motivo por el cual, si su proceso debe respetar un tiempo de fermentado definido, usted deberá cronometrar el tiempo transcurrido desde que comenzó su procesos de fermentado. Para apagar la cámara fermentadora simplemente gira la perilla de encendido y apagado a la posición “0”.