Ref: **CF1N/L86**

Pastry Line PLUS

Armoire de fermentation controlée, 1 porte, 20x EN 600x800 (ou) 40x EN 60 0x400

Marque : DIAMOND

·**mm (LxPxH) :**790x1010xh2025

·**T° :** -3° +35°

·**kW :**0,5

·**Volt :** 230/1N 50Hz

·**kg :**177

·**M³ :** 1,8

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanise), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 27 glissières, espacement 50mm), permettant de positioner 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 magnétique "à pression" (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.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- Microprocesseur électronique "digital " avec afficheur des fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification, fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu.
- Eclairage interne, avec interrupteur.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmé d'usine (modifiables à souhait).
- Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (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.