

CHAMBRES DE FERMENTATION

POUR CHARIOTS DE STOCKAGE OU CUISSON

TOUTES DIMENSIONS ET TOUTES CONTENANCES

DESRIPTIF

CONSTRUCTION SUR MESURE
 UNE CELLULE OU PLUSIEURS CELLULES
 AVEC OU SANS SOL
 PORTES À 1 OU 2 VANTAUX

Tableau de commande standard 2008

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
 Température régulée de - 10 °C à + 35 °C
 Mise en froid après chargement

Humidité réglable de 50 % à 90 %
 par hygostat et sonde électronique :

avec apport d'eau extérieur pour les chambres
 à filets de cuisson et couches automatiques

sans apport d'eau extérieur pour les chambres à grilles
 (ou avec apport d'eau extérieur sur demande)

Isolation en polyuréthane injecté - Épaisseur : 60 mm

Construction métallique anti-corrosion

Angles intérieurs arrondis

Protection des portes intérieures et extérieures
 Guides intérieurs de protection

Prémontage des cellules en usine

Sol isolant composite et antidérapant - Épaisseur : 15 mm
 pour charge statique et roulante

Rampe d'accès inclus pour les chambres avec sol

EN OPTION

Étuve : chaud uniquement, humidité avec apport d'eau ext.
 Réfrigéré : froid uniquement

Porte à 2 vantaux
 Porte vitrée
 Porte coulissante

Rayonnage 20 étages sur sol - Profondeur : 800 mm

Sol isolé renforcé en aluminium - Épaisseur : 35 mm

Intérieur et extérieur en inox

Groupe à distance
 Groupe à eau
 Groupe tropicalisé
 Groupe pré-chargé avec raccords rapides,
 si groupe logé dessus

Tableau 2000 Dormillon V2 au-dessus de la porte
 ou intégré dans la porte ou en coffret mural
 Tableau 2008 en coffret mural
 Tableau 2012 Dormillon dans le poteau



1 cellule pour 2 chariots côte à côte



*2 cellules avec
 1 chariot de couches automatiques
 et 1 chariot de grilles et toiles*



*Tableau 2000
 Dormillon V2*



*Tableau 2012
 Dormillon*

