



Ramalhos



ESTUFA

ESTUFA DE FERMENTAÇÃO
CÁMARA DE FERMENTACIÓN
PROVER
ETUVE POUR LA FERMENTATION

ESTUFA

estufa de fermentação
cámara de fermentación
prover
etuve pour la fermentation

ESTUFA DE FERMENTAÇÃO

- Estufas climatizadas para fermentação de produtos de padaria e pastelaria

CARACTERÍSTICAS

- Escalas de utilização de +20°C a +45°C e de 50% H.R. a 95% H.R.
- Construídas totalmente em aço inox
- Estrutura em painéis isotérmicos
- Porta isotérmica com espessura de 60 mm e com janela de vidro temperado para visualização do interior. Manipulo ergonómico integrado na porta. Dobradiças com auto-elevação da porta durante a abertura. Sistema de fecho magnético que dispensa a colocação de qualquer outro acessório.
- Sistema de aquecimento por resistências permutadoras de alto rendimento
- Caldeira de vaporização ou humedificação contínua com resistências submersas de aço inoxidável e com regulação de nível da água por indução de temperatura sem necessidade de detectores.
- Distribuição uniforme em todo o interior do ar aquecido e humedificado com ventilação suave através de canais calculados para o efeito.
- Sondas de temperatura e Humidade Relativa colocadas no interior
- Comando automático com regulação da temperatura e humidade no interior.

CÂMARA DE FERMENTACIÓN

- Cámaras climatizadas para la fermentación de productos de panadería

CARACTERÍSTICAS

- Rangos de utilización de +20°C a +45°C y de 50% H.R. a 95% H.R.
- Construídas totalmente en acero inoxidable.
- Estructura en paneles isotérmicos
- Puerta isotérmica de 60 mm con ventanilla de cristal templado para visualización del interior. Manilla ergonómica integrada en la puerta. Bisagras con auto-elevación de la puerta durante la apertura. Sistema de cierre magnético que evita la colocación de otros accesorios.
- Sistema de calentamiento por resistencias permutadoras de alto rendimiento.
- Caldera de vaporización o humidificación continua con resistencias en acero inoxidable sumergidas y con regulación del nivel de agua por inducción de temperatura sin necesidad de detectores.
- Distribución uniforme en todo el interior del aire calentado y humidificado con ventilación suave a través de canales calculados para ese efecto.
- Sondas de temperatura y humedad relativa colocadas en el interior.
- Panel de mandos automático con regulación de temperatura y humedad interior.

PROVER

- Provers suitable for bakery and pastry products

CHARACTERISTICS

- Working range from +20°C to +45°C and from 50% H.R. to 95% H.R.
- Completely stainless steel provers
- Structure in insulated panels
- Insulated door with 60 mm thickness and a tempered glass window for a perfect view of the interior. Ergonomic handle incorporated in the door. Self-lifting hinges that elevate the door when it is opening. Magnetic closing that does not need other accessories.
- Heating system by high yield exchanger elements.
- Continuous vaporizing or humidifying boiler with stainless steel immersed elements and water level adjustment by temperature induction without needing any other accessory.
- Uniform distribution of heated and humidified air by smooth ventilation through calculated ducts.
- Temperature and relative humidity probes placed in the interior.
- Automatic control panel with interior temperature and humidity regulation.

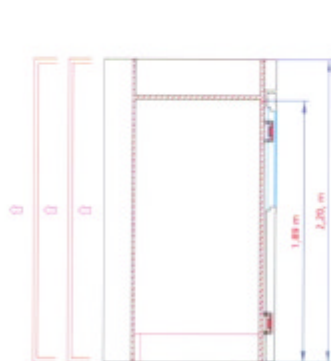


ETUVE POUR LA FERMENTATION

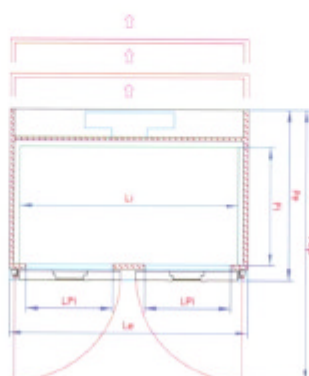
- Etuves pour la fermentation de produits de boulangerie et pâtisserie

CARACTÉRISTIQUES

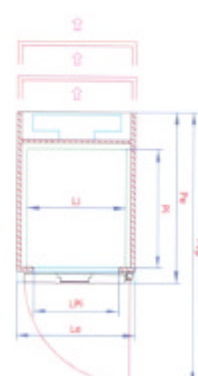
- Echelles d'utilisation de +20°C à +45°C et de 50% H.R. à 95% H.R.
- Construites tout à fait en acier inoxydable
- Structure en panneaux isothermes
- Porte isotherme avec 60 mm d'épaisseur et un hublot en verre trempé permettant la visualisation de l'intérieur. Poignée ergonomique incorporée dans la porte. Charnières avec auto-soulèvement de la porte pendant l'ouverture. Fermeture magnétique qui ne nécessite pas d'accessoires supplémentaires.
- Système de chauffage à résistances avec un permuteur de haut rendement.
- Chaudière de vaporisation ou humidification continue avec des résistances en acier inoxydable plongées et avec la régulation du niveau de l'eau par induction de température sans avoir besoin de détecteurs.
- Distribution uniforme à l'intérieur de l'air chaud et humidifié par ventilation douce à travers des canaux calculés.
- Sondes de température et humidité relative placées à l'intérieur.
- Tableau de commande automatique avec régulation de la température et de l'humidité intérieure.



VISTA LATERAL | LATERAL VIEW | VUE DE CÔTÉ



PLANTA | TOP VIEW | VUE DE HAUT



PLANTA | TOP VIEW | VUE DE HAUT

REF.	CARRO RACK CHARIOT	QUANTIDADE CANTIDAD QUANTITÉ QUANTITY	DIMENSÕES DIMENSIONES DIMENSIONS							POTÊNCIA POTENCIA POWER PUISSANCE 400 V - 3 N -	
	MODELO MODEL MODÈLE		Pc (m)	Pi (m)	Pcp (m)	Le (m)	Li (m)	Lpi (m)		A	KW
EV.1.7545	TERMINAL COZEDURA / PASTELARIA OU ROTORAM 75 X 45	1	1,24	0,86	1,95	0,85	0,71	0,61		7,0	4,6
EV.1.8060	TERMINAL COZEDURA / PASTELARIA OU ROTORAM 80 X 60	1	1,38	1,00	2,24	1,00	0,86	0,76		7,9	5,2
EV.2.7545	TERMINAL COZEDURA / PASTELARIA OU ROTORAM 75 X 45	2	1,24	0,86	1,95	1,70	1,56	0,62		7,0	4,6
EV.2.8060	TERMINAL COZEDURA / PASTELARIA OU ROTORAM 80 X 60	2	1,38	1,00	2,24	2,00	1,86	0,77		7,9	5,2
EV.1.MZ.135	MODULAR OU MODULGAZ LAR 1,35	1	2,15	1,77	2,86	0,85	0,71	0,61		8,7	5,7
EV.1.MZ.165	MODULAR OU MODULGAZ LAR 1,65	1	2,50	2,13	3,22	0,85	0,71	0,61		8,7	5,7
EV.2.MZ.135	MODULAR OU MODULGAZ LAR 1,35	2	2,15	1,77	2,86	1,70	1,56	0,62		11,8	7,8
EV.2.MZ.165	MODULAR OU MODULGAZ LAR 1,65	2	2,50	2,13	3,22	1,70	1,56	0,62		11,8	7,8
EV.1.AN.135	ANELAR LAR 1,35	1	2,71	2,33	3,58	1,00	0,86	0,76		12,7	8,3
EV.1.AN.165	ANELAR LAR 1,65	1	2,92	2,54	3,78	1,00	0,86	0,76		12,7	8,3
EV.1.AN.218	ANELAR LAR 2,18	1	3,48	3,37	4,35	1,00	0,86	0,76		12,7	8,3
EV.1.AN.250	ANELAR LAR 2,50	1	4,04	3,67	4,91	1,00	0,86	0,76		12,7	8,3
EV.2.AN.135	ANELAR LAR 1,35	2	2,71	2,33	3,58	2,00	1,85	0,77		13,5	8,9
EV.2.AN.165	ANELAR LAR 1,65	2	2,92	2,54	3,78	2,00	1,85	0,77		13,5	8,9
EV.2.AN.218	ANELAR LAR 2,18	2	3,48	3,37	4,35	2,00	1,85	0,77		13,5	8,9
EV.2.AN.250	ANELAR LAR 2,50	2	4,04	3,67	4,91	2,00	1,85	0,77		13,5	8,9