

## FERMENTACIÓN CONTROLADA

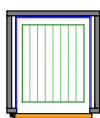
### CÁMARAS PARA CARROS:

Proceso con bomba de calor **Save Energy System**, sin resistencias eléctricas. Ahorro del 60% de energía (optimización energética. Ver justificación en I+D+i). Maduración escalonada. Modelos para todas las necesidades. Como en todas nuestras instalaciones automática y pantalla táctil. Regulación de velocidad de los ventiladores. Manejo muy sencillo. ¿Quiere cambiar algún parámetro de su proceso? Hágalo Ud. mismo siguiendo un sencillo libro de instrucciones o nosotros lo haremos desde nuestra oficina.

### CONSTRUCCIÓN:

Cámaras hechas con paneles frigoríficos lisos, aislados con 60 mm de poliuretano exento de CFCs y con máxima densidad. Terminación interior en acero inoxidable 18/8 y exterior lacado. Suelo aislado, con rampas incorporadas y terminado en acero inoxidable de 2 mm de espesor.

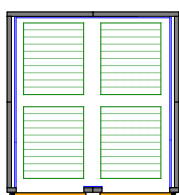
### MODELOS:



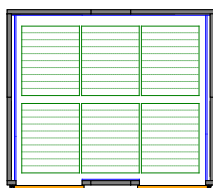
**FC-1:** 1,20 m x 1,32 m x 2,58 m.  
1 carro de 1,00 m x 0,80 m  
ó 2 carros de 0,75 m x 0,50 m



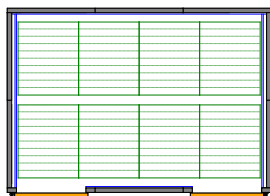
**FC-2:** 2,52 m x 1,20 m x 2,58 m.  
2 carros de 1,00 m x 0,80 m  
ó 3 carros de 0,90 m x 0,60 m



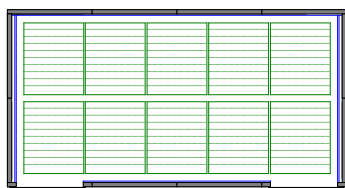
**FC-3:** 2,40 m x 2,52 m x 2,58 m.  
4 carros de 1,00 m x 0,80 m  
ó 6 carros de 0,90 m x 0,60 m



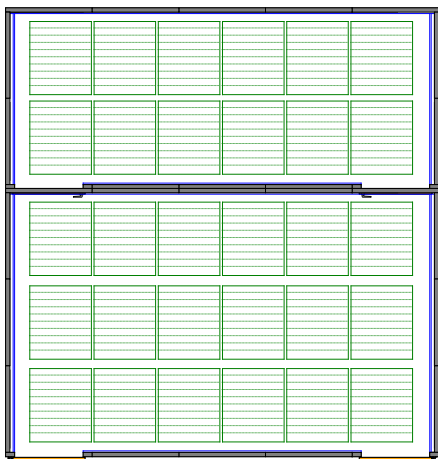
**FC-4:** 2,97 m x 2,52 m x 2,58 m.  
6 carros de 1,00 m x 0,80 m  
ó 9 carros de 0,90 m x 0,60 m



**FC-5:** 3,60 m x 2,52 m x 2,58 m.  
8 carros de 1,00 m x 0,80 m  
ó 10 carros de 0,90 m x 0,60 m



**FC-6:** 4,80 m x 2,52 m x 2,58 m.  
10 carros de 1,00 m x 0,80 m  
ó 14 carros de 0,90 m x 0,60 m



**FC-7:** 6,00 m x 2,52 m x 2,58 m  
12 carros de 1,00 m x 0,80 m  
16 carros de 0,90 m x 0,60m



**FC-8:** 6,00 m x 3,72 m x 2,58 m  
18 carros de 1,00 m x 0,80 m  
30 carros de 0,90 m x 0,60 m

**Modelos a medida de las necesidades de cada fábrica.**



Cámara para 9 carros de  
0,90 m x 0,60 m



Cuadro control de fermentación  
controlada



Cámara de tres compartimentos,  
cada uno para 2 carros de 0,50 m x  
0,70 m



Cámara para 4 carros de 1,00 m x  
0,80 m



Panes de masa dura y blanda  
en fermentación controlada.  
Andalucía



Barras en fermentación  
controlada. Cantabria