

ARMOIRES DE FERMENTATION

CROISSANTS ET VIENNOISERIES POUR PLAQUES 400 x 600

DESCRIPTIF

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

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

avec apport d'eau extérieur
pour armoires à filets de cuisson

sans apport d'eau extérieur
pour armoires à grilles et à couches automatiques
(ou avec apport d'eau extérieur sur demande)

Tableau de commande standard 2008

Charnières à droite, sur demande à gauche
ou porte double vantaux selon modèle

Armoire entièrement démontable
Isolation en polyuréthane injecté
Construction métallique anti-corrosion
Angles arrondis
Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage

Échelles pour plaques :
de 16 à 27 étages espacés de 60 mm
Glissière réglables tous les 10 mm

Alimentation électrique :
230 V Mono, 50 Hz
Fiche 2 pôles + terre, 16 A



EN OPTION

Armoire en mode réfrigéré (froid positif uniquement)
Armoire en mode étuve (chaud uniquement)

Extérieur et/ou intérieur inox
Glissières plus larges en 20 étages :
aillettes de 50 mm au lieu de 26 mm

Groupe à eau
Groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
Groupe pré-chargé avec raccords rapides
Groupe posé sur le côté de l'armoire

Tableau 2000 Dormillon V2
Tableau 2000 Dormillon V2 en coffret mural
Tableau 2008 V2 en coffret mural



Réf.	Capacité en plaques 400 x 600	Nombre de cellules	Portes au choix					Puissance en kW	Intensité en A	Poids en kg
			Pleine	Vitrée éclairée	Pleine superposée	Vitrée éclairée superposée	Pleine à 2 vantaux			
P16	16	1	1	1	-	-	-	0.6	3	110
P22	22		1	1	2	2	-	1		125
P27	27	2 indépendantes superposées	-	-	2	2	-	1	5	145
P24 DB	2 x 12		-	-	2	2	-	1.1		155
M54	54 (entrée 600) 2 plaques en profondeur	1	1	1	2	2	1	1.5	7	200
M2C 48	2 x 24 (entrée 600) 2 plaques en profondeur	2 indépendantes superposées	-	-	2	2	2	2	11	215