

Cámaras Serie BASIC

Fermentación controlada
Fermentación progresiva o retardada
Fermentación directa
Frío positivo y negativo



Tecnología e ingeniería al servicio de la Panadería
y la Pastelería para una mejor gestión de su tiempo



Línea de cámaras BASIC

Una buena solución a un precio económico

En las **cámaras de la línea Básic**, los recintos están fabricados con los estándares europeos enmarcados en alimentación y en sanidad, con los interiores en acero inoxidable y los exteriores lacados en blanco. Grosos de 80mm para fermentación y frío positivo y de 100mm para frío negativo, armados con poliuretano expandido y una densidad de 43kg por cm².



Pantallas digitales de larga duración

Las pantallas de mandos digitales están fabricadas con nuestro Software, pueden trabajar en diferentes modos: manual y automático, con cuatro fases de trabajo, Abatimiento, Conservación, Fermentación y Dormilón, fáciles de programar.



Composiciones modulares

De alta resistencia y gran estanqueidad

Composición modular para dar solución a cualquier problema de medidas, fácil montaje y sistema de gancho para garantizar una perfecta estanqueidad.



Evaporadores con tratamiento anticorrosión



En las cámaras de fermentación controlada colocamos los evaporadores de doble flujo y de cuña. En las cámaras de frío los que utilizamos son los de cuña y cúbicos, con **resistencias de desescarche** y **ventiladores axiales**, fácil de encontrar en almacenes de repuestos habituales de su zona, sin necesidad de tener que asumir largas esperas de material.



Para las cámaras de fermentación Progresiva, larga fermentación o frío positivo, los evaporadores utilizados son estáticos para poder abarcar la mayor superficie de frío sin recurrir a la ventilación, dejando que la temperatura suba por sí misma en todo el proceso de fermentación. En ambos sistemas los evaporadores están protegidos con **laca anticorrosión** para una mayor durabilidad.

Unidades condensadoras tropicalizadas y con control de condensación para zonas calientes y frías

La unidad condensadora está equipada con **depósito de líquido** para poder recoger gas en averías inesperadas, condensador tropicalizado para ambientes cálidos y control de condensación para zonas frías, que hacen trabajar la máquina en todos los ambientes con el menor coste posible de energía.



Aerotermos para una temperatura constante



Continuando con las Cámara de Fermentación Directa, los **Aerotermos** están provistos de motor trifásico con reguladores de velocidad para una perfecta homogeneidad, construidos en acero inoxidable proporcionando una temperatura constante y una producción de vapor de hasta un 98% de humedad relativa.

MODELO	Nº DE PUERTAS/ANCHO DE PUERTA	CAPACIDAD									
		Nº DE CARROS									
		40/60	50/70	60/65	60/80	60/90	60/100	65/85	80/80	80/90	80/100
SB_-117117	1/930	2	1	1	1	1	-	1	1	1	-
SB_-117157	1/930	4	2	2	2	1	1	2	1	1	1
SB_-117357	1/930	6	4	3	3	2	2	3	2	2	2
SB_-117357	1/930	9	6	5	5	3	3	4	3	3	3
SB_-117477	1/930	12	8	6	6	4	4	6	5	4	4
SB_-157157	1/930	4	3	2	2	1	1	2	1	1	1
SB_-157237	1/930	6	4	3	3	2	2	3	2	2	2
SB_-157357	1/930	9	6	5	5	3	3	4	3	3	3
SB_-157477	1/930	12	8	6	6	4	4	6	5	4	4
SB_-237237	2/930	12	10	9	6	6	6	6	4	4	4
SB_-237357	2/930	19	16	12	10	9	9	8	6	6	6
SB_-237477	2/930	24	21	18	12	12	12	12	10	8	8
SB_-317157	2/930	10	8	8	6	4	4	6	3	3	3
SB_-317237	2/930	15	13	12	9	8	8	9	6	6	6
SB_-317357	2/930	24	22	16	12	12	12	12	9	9	9
SB_-317477	2/930	30	29	24	18	16	16	18	12	12	12

Más modelos consultar tarifas



LA SATISFACCIÓN DEL TRABAJO BIEN HECHO

POLÍGONO INDUSTRIAL LAS QUEMADAS
C/ Imprenta Alborada, Parcela 220-B Mod. 2, Córdoba
Tel. 957 325 240 · 685 910 317
tecmaqhor@tecmaqhor.es
www.tecmaqhor.es

