

Armário de Controle de Fermentação

Feito
bem
feito



Alimentação:



Elétrico

Acabamentos:



Inox

Branco

- Armário para retardamento (refrigeração) e aceleração do crescimento da massa (aquecimento);
- Isolamento térmico em poliuretano injetado (densidade média 40 kg/m³ e espessura de 30 mm);
- Sistema de refrigeração por ar forçado na parte superior;
- Sistema de vapor automático na parte traseira externa, com reservatório de ~3L, boia mecânica e tubo de evaporação com resistência interna;
- Aquecimento por resistências elétricas: 300W no túnel traseiro e 700W no tubo de evaporação;
- Controlador digital multifunções com bateria de até 72h;
- Temperatura de trabalho: até 50°C (aquecimento) e de 2°C a 25°C (refrigeração);
- Suporte para esteiras 58x68 cm em aço inox;
- Rodízios super resistentes para fácil deslocamento;
- Não permite uso simultâneo de aquecimento e refrigeração;
- Gás refrigerante ecológico de alta eficiência;
- Conforme Portaria 148/2022 do INMETRO.

Capacidade:

AC20T: até 500 pães

AC40T: até 1000 pães

VENÂNCIO



Armário de Controle de Fermentação

Tensão
220V

AC20T
AC40T

Potência
1000W



PRODUTO

Dimensões (mm)

L - 736

AC20T A - 2045 | P - 1015
AC40T A - 2095 | P - 1780



EMBALAGEM

Dimensões (mm)

A - 2280

AC20T L - 850 | P - 1120
AC40T L - 850 | P - 1780



PESO LÍQUIDO

AC20T - 138,7kg
AC40T - 167kg



PESO BRUTO

AC20T - 40,24kg
AC40T - 217kg

L - Largura | P - Profundidade | A - Altura

MODELO	Compressor - HP	Resistência	Micromotor	Pot. Aquecimento	Pot. Refrigeração	Classe Climática
AC20T	1/4	3000 W - 1und. 700W - 01 un.	1/40	1000	350	4
AC40T	1/2	3000 W - 1und. 700W - 01 un.	1/40	1000	770	4