



Chambre de fermentation contrôlée monocellule

Caractéristiques

- 5 modèles de chambre pour un chariot avec les dimensions de support suivantes:
 - 400 X 600
 - 400 X 800
 - 460 X 800
 - 600 X 800
 - (ou 2 chariots 600 X 400)
 - 1000 X 800
 - (ou 2 chariots 460 X 800)
- Attention, les BFM sont livrées sans chariot.
- Raccordement en eau Ø 12 mm, écoulement de l'eau Ø 32 mm

Les avantages

- Plug and play: livrée montée, prête à raccorder
- Compacte
- 5 modèles standards disponibles
- Utilisable pour tous les types de panification
- Ecologique: évaporateur traité cataphorèse pour une meilleure résistance mécanique et à la corrosion
- Installation frigorifique prête à l'emploi au R 404A
- Facilement nettoyable
- Coté de porte réversible sur site

Utilisation

La chambre de fermentation monocellule est utilisée pour ralentir et contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur.

Principe de fonctionnement

Les pâtons sont stockés dans la chambre de fermentation (entre 2 et 4 °C) afin de bloquer leur pousse (72 heures max). Une fois le tableau de commande programmé, la chambre gère seule la remontée en température en fonction des informations qui auront été préalablement entrées par l'utilisateur. Des régulations électroniques supervisent le réchauffement par paliers (et/ou remontée constante de la température degré par degré). La chambre permet la stabilisation de la température en cycle chaud et offre la possibilité de « dormillon » en fin de cycle, à savoir, la reprise du cycle froid en cas de non-intervention sur l'automate au bout de 45 min suivant la fin de la fermentation programmée (valeurs réglables).

Construction

Panneaux

- isothermes de 60 mm d'épaisseur
- en mousse de polyuréthane injectée à haute pression, de densité 45kg/m³
- revêtement en tôle d'acier galvanisé 6/10 intérieur/extérieur, recouvert d'un film PVC alimentaire 120µ
- rails de protection intérieurs en inox 304 de 1.5mm d'épaisseur

Portes

- pleines, de constitution identique au panneau, en modèle simple vantail pour les chambres 400 X 600, 400 X 800, 460 X 800 et 600 X 800 et double vantaux pour la chambre 1000 X 800.

Unité technique

- évaporateur plafonnier, traité cataphorèse en standard
- groupe frigorifique monté sur le dessus de la chambre, compatible avec une ambiance inférieure à 30°C

■ Remarques importantes: Détails concernant les différents groupes en option:

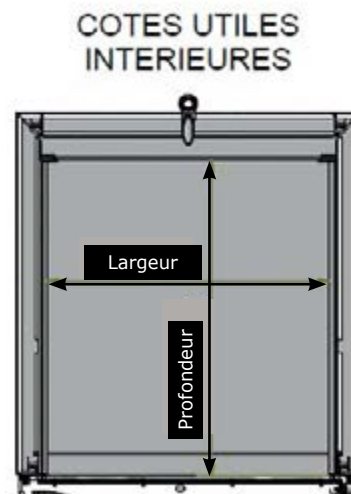
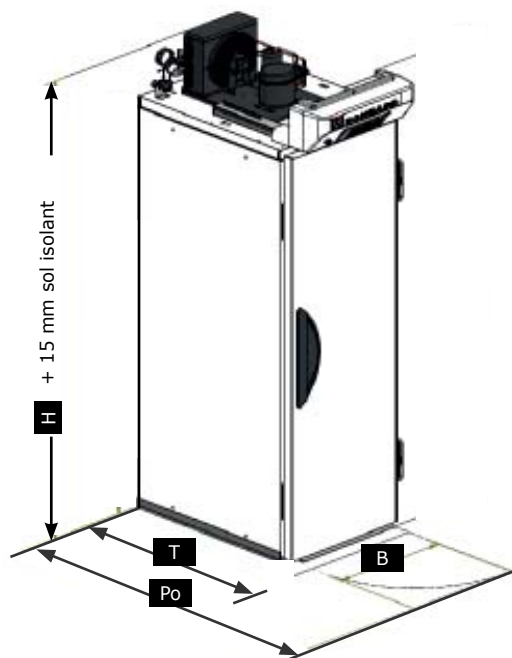
- **Non monté:** il s'agit du groupe standard, prévu pour être installé jusqu'à 8m maximum y compris les coudes* dans une ambiance inférieure à 38°C.
- **A distance :** ce groupe de puissance plus élevée est destiné à être placé de 8 m à 20 m de la chambre maximum y compris les coudes*
- **Tropicalisé non monté:** ce groupe est prévu pour être installé jusqu'à 8 m maximum y compris les coudes* dans une ambiance inférieure à 46°C.
- **Tropicalisé monté:** ce groupe est monté sur le dessus de l'armoire pour une ambiance inférieure à 46°C
- **Silencieux tropicalisé:** ce groupe caréné et silencieux est prévu pour être installé jusqu'à 8 m de la chambre y compris les coudes* dans une ambiance inférieure à 46°C (* 1 coude = 1 mètre)

Chambre de fermentation **Monocellule**

Modèle	400 X 600	400 X 800	460 X 800	600 X 800	1000 X 800
Utilisation					
Standard (boulangère)	■	■	■	■	■
Mixte (boulangère et Paneotrad)	€	€	€	€	€
Chaud + / Humidité +	-	-	€	€	€
Type de commande					
Opticom	■	■	■	■	■
Ergocom (utilisation standard uniquement)	□	□	□	□	□
Porte					
Poignée de porte gauche (simple vantail)	■	■	■	■	-
Poignée de porte droite (simple vantail)	□	□	□	□	-
Porte double vantaux	-	-	-	-	■
Construction					
Finition intérieure et extérieure PVC	■	■	■	■	■
Finition intérieure inox et extérieure PVC	€	€	€	€	€
Finition intérieure inox et extérieure inox	€	€	€	€	€
Rails de protection latéraux en inox	■	■	■	■	■
Hygrostat électromécanique	■	■	■	■	■
Sol isolant antidérapant + rampe d'accès	€	€	€	€	€
Groupe frigorifique (*)					
Tropicalisé monté	■	■	■	■	■
Tropicalisé non monté <8 m	□	□	□	□	□
Tropicalisé à distance compris entre 8 et 20 m	€	€	€	€	€
Tropicalisé silencieux (tension 220-240V/50Hz uniquement)	€	€	€	€	€
Assemblage					
Livrée montée	■	■	■	■	-
Livrée démontée	€	€	€	€	■

Caractéristiques techniques						
Modèle		400 X 600	400 X 800	460 X 800	600 X 800	1000 X 800
Puissance de raccordement						
Utilisation boulangère et mixte	(kW)	1	1	1	1,5	2
Puissance groupe						
Utilisation boulangère	(CV)	3/8	1/2	1/2	5/8	1
Utilisation mixte	(CV)	1/2	5/8	5/8	1	1 1/8
Masse de pâte maxi						
Utilisation boulangère	(kg)	32	45	52	84	109
Utilisation «blocage pâte froide»	(kg)	70	95	109	143	210
Intensité						
Utilisation boulangère et mixte	(A)	5	5	5	6	9
Tension d'alimentation						
Standard		220-220V / ~1PH+N+T / 50 Hz				
Puissance frigorifique (-10°C / +32°C)						
Utilisation boulangère	(kW)	0,74	0,88	0,88	1,29	1,57
Utilisation mixte	(kW)	0,88	1,29	1,29	1,29	1,57

Chambre de fermentation **Monocellule**



Important : il est impératif de prévoir un raccordement eau

Caractéristiques dimensionnelles (pour un modèle sans sol isolant, groupe frigorifique monté)

Taille support (mm)	Sens d'entrée du chariot	Dimensions extérieures					Dimensions utiles intérieures		Passage libre entre panneaux (mm)	Hauteur maximum du chariot (mm)	Type de porte
		L	P	Po	H*		Largeur (mm)	Profondeur (mm)			
		(mm)	(mm)	(mm)	Utilisation standard Groupe tropicalisé (mm)	Utilisation mixte Groupe tropicalisé (mm)					
400 x 600	400	670	890	1505	2400	2400	490	690	530	1855	Simple vantail
400 x 800	400	670	1090	1705	2400	2400	490	890	530	1855	Simple vantail
460 x 800	460	770	1090	1805	2400	2400	590	890	630	1855	Simple vantail
600 x 800	600	975	1090	2010	2400	2452	795	890	835	1855	Simple vantail
1000 x 800	1000	1285	1090	1720	2452	2505	1105	890	1145	1855	Double vantaux

* Il faut rajouter 15 mm à la hauteur totale (H) avec l'option sol isolant
La hauteur de la chambre est de 2285 mm dans le cas d'un groupe non monté

Spécification des chariots de stockage compatibles

Modèle	Dimensions maximum du chariot			
	Taille support (mm)	Nombre de chariot	Hauteur	Longueur
400 x 600	1	1855	480	650
400 x 800	1	1855	480	850
460 x 800	1	1855	580	850
600 x 800	1	1855	785	850
600 x 400	2			
1000 x 800	1	1855	1080	850
460 x 800	2			