



Fermentation Contrôlée

LES CHAMBRES

L'alliance parfaite

fermentation

surgélation

conservation

froid

alimentaire

chambre

tunnel

Plus de
90 modèles
référencés

autres
modèles
"sur mesure"
à la demande

Pas de limite
de capacité

Pour toutes
méthodes de
panification

Répond à
tous les
besoins





La Chambre de Fermentation contrôlée

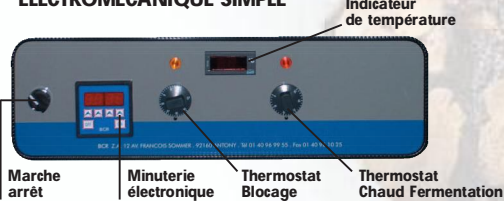


*Option oculus

- Panneaux modulables Polyuréthane injecté, épaisseur 60 mm coefficient d'isolation : densité K 0,360 W/ m² OC.
- Revêtement acier galvanisé double traitement anti-corrosion (option panneaux inox).
- Protection intérieure profilé inox.
- 7 modèles de portes dont 3 doubles battants.
- Régulation électromécanique ou électronique modulaire.
- Gamme très "pointue" permettant les techniques de blocage ou au contraire de fermentation lente.
- Contrôle précis de l'hygrométrie pour toute méthode de panification.
- Possibilité d'options : porte vitrée avec éclairage
sol isolé
- Carrosserie intérieure inox 18/10 (carter - gaine).

La Régulation BCR

ELECTROMECHANIQUE SIMPLE



Un matériel conçu pour le Boulanger-Pâtissier. Quelle que soit la régulation choisie type **ELECTROMECHANIQUE** ou **"MODSYSTEM"**.

ELECTROMECHANIQUE. Une grande facilité d'utilisation.

ELECTRONIQUE



"MODSYSTEM" - électronique

Le premier programmeur électronique modulaire

Facilité d'utilisation

Finis les calculs fastidieux... on affiche l'heure de mise au four.

Fiabilité

Véritable système modulaire interchangeable (pas de platine microprocesseur).

Efficacité

Au degré près - à la minute près pour un résultat optimum. Retour automatique en froid stabilisé en fin de cycle.

Tranquillité

Un produit conçu pour une maintenance simplifiée.

