



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

SINMAG

FERMENTACIÓN TRADICIONAL **CAMARA MODULAR**



Las cámaras de fermentación tradicional Sinmag crean por medio del control de temperatura y humedad, el ambiente ideal para la fermentación de productos panificables para panadería y pastelería.

Permite de mejorar la organización productiva y perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto. Reduce los tiempos y los costes de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad. Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Paneles modulares prefabricados dotados de ganchos embutidos en el poliuretano para un rápido ensamblaje.

Aislamiento mediante espuma rígida de poliuretano con un espesor de 75mm. Sin piso.

Versión INOX interior y exterior en chapa de acero INOXIDABLE AISI304.

Puertas aisladas completas de burlletes con aislación en poliuretano de 75mm y chapas reforzadas.

Cuadro de mandos completo Sinmag ST-200 con panel digital de fácil operación y lectura.

*La instalación de este equipo requiere filtro y ablandador de agua.

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



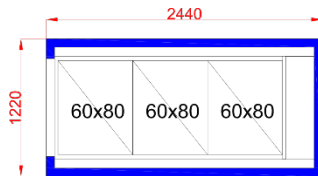
MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

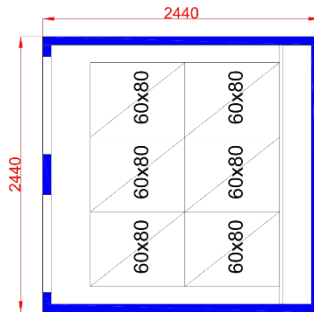
SINMAG

MODELOS

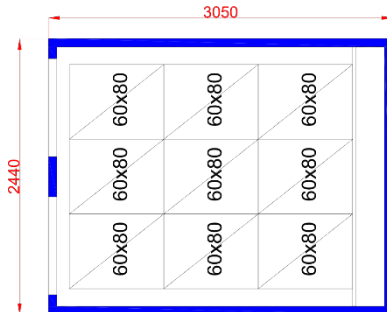
SCFT1P3CAD



SCFT2P6CAD



SCFT2P9CAD



SCFT1P3CAD

| | |
|--------------------------|---------------------|
| CAPACIDAD | 3 CARROS 60X80 |
| TEMPERATURA DE EJERCICIO | MAX. +50°C |
| HUMEDAD RELATIVA | MAX. 99% |
| DIMENSIONES | 2440x1220x2286(H)mm |
| CORRIENTE ELÉCTRICA | 380V/3/50HZ |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 8kW |

SCFT2P6CAD

| | |
|--------------------------|---------------------|
| CAPACIDAD | 6 CARROS 60X80 |
| TEMPERATURA DE EJERCICIO | MAX. +50°C |
| HUMEDAD RELATIVA | MAX. 99% |
| DIMENSIONES | 2440x2440x2286(H)mm |
| CORRIENTE ELÉCTRICA | 380V/3/50HZ |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 8kW |

SCFT2P9CAD

| | |
|--------------------------|---------------------|
| CAPACIDAD | 9 CARROS 60X80 |
| TEMPERATURA DE EJERCICIO | MAX. +50°C |
| HUMEDAD RELATIVA | MAX. 99% |
| DIMENSIONES | 2440x3050x2286(H)mm |
| CORRIENTE ELÉCTRICA | 380V/3/50HZ |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 8kW |

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService