



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

## uni que

ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

# UDC36



Práctica cámara de fermentación controlada con capacidad para 36 bandejas 60x40 o 18 60x80. Posee una cómoda base con ruedas para su desplazamiento ocupa mínimo espacio y está construida íntegramente en acero inoxidable. Este equipo es ideal para homogeneizar la calidad de los productos, controlar su tiempos de producción y ahorrar levadura.



CAPACIDAD BANDEJAS	(36) 60X40 o (18) 60x80
CAPACIDAD	880LT
RANGO DE TEMPERATURA	+1°C A +40°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES EXTERNAS	760x1200x2100(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA RESISTENCIAS	2kW
POTENCIA REFRIGERACIÓN	0.91kW
REFRIGERANTE	R404A
DESAGÜE	½"
PESO	200kg

\*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](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*