



**Electric Automation**  
Automation specialists

Référence SMACPAN4500

SMACPAN4500 ELIWELL SMACPAN  
CONTRÔLE AVANCÉ DE FERMENTATION DU  
PAIN

Achat de Electric Automation Network



# SMACPAN - CONTRÔLE AVANCÉ DE FERMENTATION DU PAIN

Systeme électronique pour le contrôle complet du processus de fermentation de la pâte à pain et la comme. Ce système contrôle la température, l'humidité et les fans pendant le cycle entier.

Vous pouvez sélectionner et de mémoriser jusqu'à 7 Cycles Automatiques: chaque cycle est composé de 5 phases qui composent le cycle complet du processus de cuisson:

- 1) le Refroidissement de la masse,
- 2) l'Entretien (avec un ensemble différent de la première phase),
- 3) la fonte de la pâte
- 4) la fermentation, et
- 5) dormeur..

Toutes les étapes sont configurables en fonction de la température et de l'humidité..

### Données Techniques

	<b>SMARTMAC PAIN</b>	<b>L'EXPANSION</b>
<b>ENTRÉES NUMÉRIQUES</b>	- MICRO PORTE - SÉCURITÉ	
<b>ENTRÉES ANALOGIQUES</b>	- TEMP. CAMÉRA - TEMP. ÉVAPORATEUR - LA SONDE D'HUMIDITÉ	
<b>SORTIES NUMÉRIQUES</b>	- SOLÉNOÏDE - VENT. ÉVAPORATEUR - HUMIDIFICATEUR - LA LUMIÈRE CAMARA - DÉSHUMIDIFICATEUR	- La VAPEUR - RÉSTANCE - DÉGIVRAGE - COMPRESSEUR
<b>* SONDES NON INCLUS. SÉLECTIONNEZ LES SONDES.</b>		

### Caractéristiques

<b>Référence</b>	SMACPAN4500
------------------	-------------