



Electric Automation
Automation specialists

Riferimento SMACPAN4500

SMACPAN4500 ELIWELL SMACPAN
CONTROLLO AVANZATO FERMENTAZIONE
DEL PANE

Acquista da Electric Automation Network



SMACPAN - CONTROLLO AVANZATO PER LA FERMENTAZIONE DEL PANE

Sistema elettronico per il controllo completo del processo di fermentazione di pasta di pane e simili. Questo sistema controlla la temperatura, l'umidità e i tefosi durante l'intero ciclo.

È possibile selezionare e memorizzare fino a 7 Cicli Automatici: ogni ciclo si compone di 5 fasi che compongono il ciclo completo del processo di cottura:

- 1) Raffreddamento della massa,
- 2) Manutenzione (con un diverso insieme per la prima fase),
- 3) scongelare la pasta
- 4) la fermentazione, e
- 5) sleeper..

Tutte le fasi sono configurabili della temperatura e dell'umidità..

Dati Tecnici

SMARTMAC PANEESPANSIONE	
INGRESSI DIGITALI	<ul style="list-style-type: none">- MICRO PORTA- SICUREZZA
INGRESSI ANALOGICI	<ul style="list-style-type: none">- TEMP. FOTOCAMERA- TEMP. EVAPORATORE- SONDA DI UMIDITÀ
USCITE DIGITALI	<ul style="list-style-type: none">- ELETTRORVALVOLA- VENT. EVAPORATORE- UMIDIFICATORE- LUCE CAMARA- DEUMIDIFICATORE- STEAM- RESISTENZA- SBRINAMENTO- COMPRESSORE
* LE SONDE NON INCLUSE. SELEZIONARE SONDE.	

Caratteristiche

Riferimento	SMACPAN4500
--------------------	-------------