



Electric Automation
Automation specialists

Referência: SMACPAN4500

SMACPAN4500 ELIWELL SMACPAN
CONTROLE AVANÇADO FERMENTAÇÃO DE
PÃO

A partir de Electric Automation Network



SMACPAN - CONTROLE AVANÇADO PARA A FERMENTAÇÃO DE PÃO

Sistema eletrônico para o controle completo do processo de fermentação da massa de pão e similares. Este sistema controla a temperatura, a umidade e os ventiladores durante todo o ciclo.

Você pode selecionar e memorizar até 7 Ciclos Automáticos: cada ciclo é composto de 5 fases que compõem o ciclo completo de panificação:

- 1) Resfriamento da massa,
- 2) Manutenção (com set diferente da primeira fase),
- 3) descongelamento da massa
- 4) fermentação e
- 5) dorminhoco..

Todas as fases são configuráveis em temperatura e umidade..

Dados Técnicos

SMARTMAC PÃO EXPANSÃO	
ENTRADAS DIGITAIS	<ul style="list-style-type: none">- MICRO PORTA- SEGURANÇA
ENTRADAS ANALÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- TEMP. CAMARA- TEMP. EVAPORADOR- SONDA DE UMIDADE
SAÍDAS DIGITAIS	<ul style="list-style-type: none">- SOLENÓIDE- VENT. EVAPORADOR- UMIDIFICADOR- LUZ CAMARA- DESUMIDIFICADOR- VAPOR- RESISTÊNCIAS- DESESCARCHE- COMPRESSOR
* SONDAS NÃO INCLUÍDAS. SELECIONAR SONDAS.	

Características

Referência	SMACPAN4500
-------------------	-------------