

# Climator Unit

## Unité Climator

### Cámara Climática



74

Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMCU 10
Capacity Capacité Capacidad	m <sup>3</sup> /h m <sup>3</sup> /h m <sup>3</sup> /h	10
Relative humidity Intervalle Humidité Humedad relativa	% % %	60 / 90
Operating temperature Intervalle Température Temperatura de funcionamiento	°C °C °C	0 - 40
Water inlet Entrée Eau Entrada de agua	inch inch inch	1/2
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	550
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	150
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1500
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	6,5
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	50



The yeasting period in quality bread making is a very important factor. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the yeasting rooms. Climator unit and moisturizing equipment is an inevitable component for the fermentation rooms. The climator unit realizes the homogeneous steam and heat production in the room. The room temperature and humidity is automatically controlled at the requested level due to the thermostat and hygrosat which is available with the device. All components of the device are made of stainless steel-sheet. It produces the steam and heat within its own structure and blows into the room by the fan available on the machine.



La période la plus importante pour la production de pain de qualité, c'est le temps où il est reposé dans la chambre de fermentation. Grâce au thermostat et l'hygrostat se trouvant sur la machine, la température ambiante et l'humidité sont contrôlées automatiquement au niveau désiré. Cette unité est dotée d'un système spéciale de production de vapeur, et donc elle fait l'ajustement d'une façon électronique de la température de la vapeur et de la chaleur. De plus il est possible de donner seulement de la chaleur et seulement de la vapeur, et de donner les deux en même temps. Le système automatique d'évacuation d'eau permet à l'appareil d'être résistant et d'avoir une longue durée de vie. Grâce au ventilateur se trouvant dans la partie supérieure, l'air qui est aspiré est mélangé avec la chaleur et l'humidité produite par l'appareil et ceux-ci sont soufflées dans la chambre de fermentation. Tout l'appareil est fabriqué en acier inoxydable. Son utilisation et son montage est simple. Le tableau de commande de l'appareil est en dehors de l'appareil.



El período yeasting en la fabricación de pan es un factor muy importante. La climática de la unidad y la hidratación es un componente inevitable de las habitaciones yeasting. Cámara Climática y la hidratación es un componente inevitable de las salas de fermentación. La cámara climática se da cuenta de la producción homogénea del vapor y el calor en la sala. La temperatura y la humedad se controla automáticamente en el nivel solicitado por el termostato y humidostato que está disponible con el dispositivo. Todos los componentes del dispositivo son fabricados de chapa de acero inox. Se produce el vapor y el calor dentro de su propia estructura y golpes en la habitación por el ventilador en la máquina.

