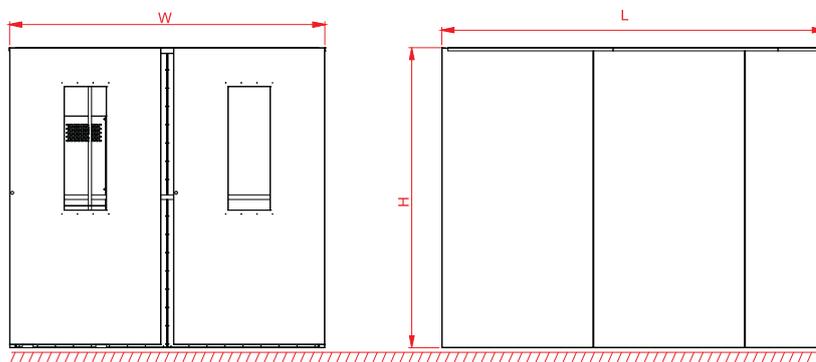




Fermentation Cabinet

Chambre de Fermentation

Fermentadoras



Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMFP 2	PMFP 4
Number of trolley (tray trolley) * Nombre de Chariot (Chariot pour Plateau) * Número de carro (bandeja de carro) *	pcs pièce PC	2	4
Dimensions (W x L x H) Dimensions (W x L x H) Dimensiones (W x L x H)	PMDF 50	160x135x185	160x220x185
	PMDF 100	160x135x185	160x220x185
	PMDF 150	160x135x200	160x220x200
	PMDF 200	210x153x200	210x255x200
Number of doors Nombre de Porte Número de puertas	pcs pièce PC	2	2

- * On request it is produced for 6, 8, 10, 12 trolley
- * Sur demande, il est produit pour 6, 8, 10, 12 trolley
- * Bajo pedido se produce para 6, 8, 10, 12 carros



Fermentation cabinet protects the humidity and temperature which exists in the room due to using climator unit and moisturizing equipment. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door.

This final fermentation cabinet is necessary for the fermentation process of the dough. The dough which is divided for making bread should be kept inside this cabinet and required heat and humidity must be supplied in to fermentation cabinet. It is made of stainless steel or PVC covered material which gives hygienic environment for dough. For observing the fermentation, a window added on the cabinet door. The humid and heat inside the cabinet can be seen and controlled on control box.



Quand la chambre de fermentation est utilisé avec l'appareil de climatisation, elle conserve l'humidité et la chaleur et permet de fermenter la pâte qui est façonnée. Il est possible de voir le développement des pâtons des fenêtres se trouvant sur les portes. Elle est fabriquée dans les mesures et dimensions demandées. Les pâtes qui sont préparées pour la fabrication de pain sont mises dans la chambre de fermentation. Cela permet de développer la pâte. Ceci est fait dans une place isolée de l'extérieur et est conforme aux conditions d'humidité et de chaleur. Les chambre de fermentations sont fabriquées en acier inoxydable et sont recouvertes en PVC qui ont une caractéristique non oxydable et de décroissance. Grâce à cela, il y a possibilité de nettoyage facile et il y a une longue durée de vie. Il est possible d'ajuster la vapeur et la température se trouvant dans la chambre de fermentation grâce au panneau de contrôle dont le montage est fait sur le mur extérieur de la chambre.



La Cámara de fermentación protege de la humedad y de la temperatura que existe en la habitación debido a la utilización de la unidad climator y la hidratación. Para la observación de la fermentación, se añadió una ventana en la puerta de la cámara. Este armario de fermentación final es necesario para el proceso de fermentación de la masa. La masa que se divide para hacer pan debe mantenerse dentro de esta cámara y se requiere calor y la humedad debe ser suministrado en la cámara de fermentación. Esta fabricado en acero inox o de material que da ambiente higiénico para la pasta de PVC cubierto.