



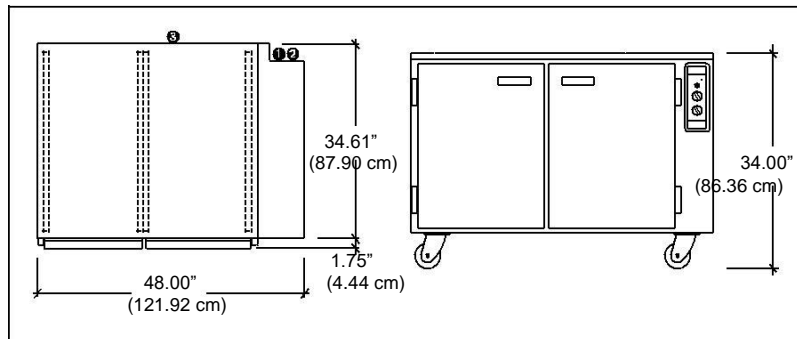
Fermentadora MB300

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Para uso con hornos series 1-OV310
- Fabricación en acero inoxidable
- Se pueden introducir 16 charolas de 18" x 26" (45.72 x 66.04 cm) con 3" (7.62 cm) de espacio
- La altura de 34" (86.36 cm) brinda una altura óptima de trabajo arriba del horno OV310.
- Controles digitales fáciles de operar
- Las puertas se abren de forma independiente
- Ruedas de uso intensivo de 4" (10.16 cm) (dos con freno)

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Juego de patas: El juego de conversión reemplaza las ruedas con patas de acero inoxidable.
- Cubierta MB300: Cubierta de acero inoxidable



Peso: 164.654 Kg. Tipo de flete: 100

- ① **Suministro eléctrico:** 120V/60/1/16 amp. Se requiere de un circuito de 20 amperes máximo. Cable corriente de 6' (182.88 cm) y clavija que cumple con la NEMA 5-20P
- ② **Agua:** ¼" de rosca americana cónica para tubos; agua fría @ 30-80 psi a 30" (76.20 cm) arriba de nivel de piso terminado
NOTA: El suministro de agua debe tener la dureza, el pH y la concentración de cloruro adecuados. Llame a su dependencia o empresa local de agua y/o a su vendedor de suavizante de agua antes de la instalación.
 - **Rango recomendado de dureza del agua:** 2-4 granos por galón (3.78 litros)
 - **Rango recomendado de Ph:** 7.0 a 8.0
 - **Rango aceptable de concentración de cloruro:** 0-30 ppm
- ③ **Drenado:** Drenado posterior de ½" de rosca americana cónica para tubos a 5" (12.70 cm) sobre nivel de piso terminado. Dirija el drenado con espacio de aire



Espacio reservado para las autorizaciones del contratista y el asesor



19220 State Route 162 East
Orting, WA 98360
www.baxterbakery.com
www.hobart.com.mx

Atención a clientes
5062-8200
o
018001100717