



CÁMARA FERMENTADORA TRIPLE PW3S

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Sistema patentado de flujo de aire
- Sistema de humedad y de calentamiento de fácil acceso
 - Montado internamente
 - No se necesita un drenado de caldera
- Panel de control digital a la vista
 - Ajuste de sistema de humedad y de calentamiento
 - 4 temporizadores independientes
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Fabricación modular del panel con aseguramiento con leva y gancho
- Ensamblado en campo: se envía por separado
- Piso abierto: no se requiere de rampa
- Altura de 99.5" (252.73 cm) para que empalme con el horno con carro

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Bajo perfil, altura de 94" (238.76 cm)
- Piso de acero inoxidable; no se requiere de una rampa
- Luces interiores
- Paquete para prisiones
- Tapa vista lateral superior: 1 o 2 lados

CONFIGURACIÓN DEL MODELO

- 40.5" D (102.87 cm)** : Se puede enviar ensamblado
 - Cuatro carros sencillos o seis carros de carga lateral o tres carros dobles
- 60.5" D (153.67 cm)**
 - Ocho carros sencillos o de carga lateral o tres carros dobles
- 80.5" D (204.47 cm)**
 - Once carros sencillos o doce de carga lateral o seis carros dobles
- 100.5" D (255.27 cm)**
 - Doce carros sencillos o quince de carga lateral o seis carros dobles
- 120.5" D (306.07 cm)**
 - Dieciséis carros sencillos o dieciochos de carga lateral o nueve carros dobles



Área reservada para las aprobaciones del asesor o el contratista



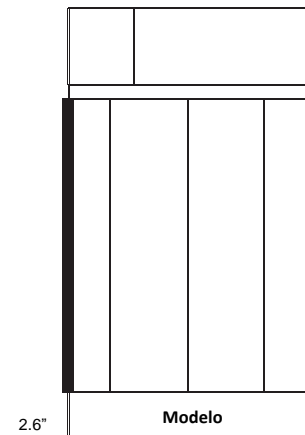
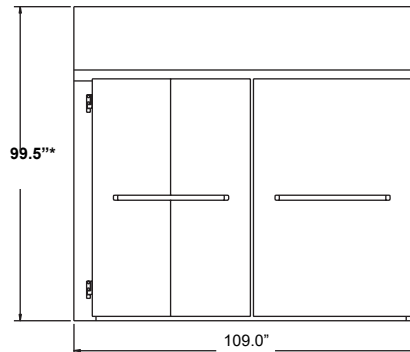
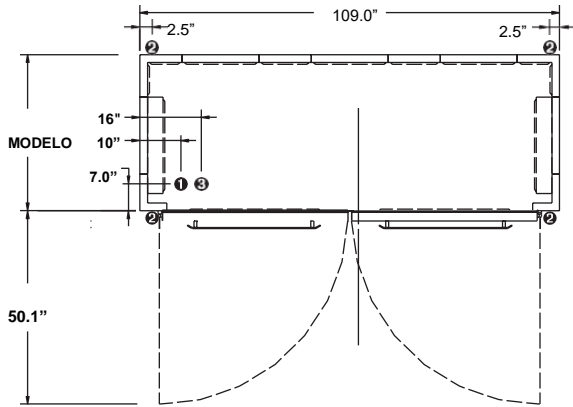
Viveros de la Colina No. 238
Col. Viveros de la Loma,
Tlalpan, Edo. de Méx.

Tel.
50-62-82-00

www.hobart.com.mx
www.baxterbakery.com



CÁMARA FERMENTADORA TRIPLE PW3S



Si se ordena la tapa vista frontal de perfil bajo, la altura es de 94.0"

Altura máxima del carro 74" (187.96 cm)		Clase de flete: 85				
Datos	MODELO 40.5" D (102.87 cm)	MODELO 60.5" D (153.67 cm)	MODELO 80.5" D (204.47 cm)	MODELO 100.5" D (255.27 cm)	MODELO 120.5" D (306.07 cm)	
Dimensiones interiores	37.8" largo x 95.0" ancho x 74.5" alto	57.8" largo x 95.0" ancho x 74.5" alto	77.8" largo x 95.0" ancho x 74.5" alto	97.8" largo x 95.0" ancho x 74.5" alto	117.8" largo x 95.0" ancho x 74.5" alto	
Dimensiones exteriores	43.3" largo x 109.0" ancho	63.3" largo x 109.0" ancho	83.3" largo x 109.0" ancho	103.3" largo x 109.0" ancho	123.3" largo x 109.0" ancho	
Altura de la abertura de la puerta	74.5" / 189.2cm	74.5" / 189.2cm	74.5" / 189.2cm	74.5" / 189.2cm	74.5" / 189.2cm	
Ancho de la abertura de la puerta	94.7"	94.7"	94.7"	94.7"	94.7"	
Alimentación con corriente neutra ⓐ	208-240V/3/32-36A	208-240V/3/32-36A	208-240V/3/34-38A	208-240V/3/34-38A	208-240V/3/34-38A	
Voltaje de calentamiento (KW)	6.6-8.8	6.6-8.8	9.9-13.2	9.9-13.2	9.9-13.2	
Rango de flujo de agua (gpm)	1.0	1.0	1.5	1.5	1.5	
Uso de agua máxima (gpm)	2.0	2.0	3.0	3.0	3.0	

SERVICIOS PÚBLICOS Y NOTAS

● **Agua:** Tubo de ½" de cuerda FNPT para agua fría de 30-80psi a 85" (215.9 cm) SNPT (SOBRE NIVEL DE PISO TERMINADO). El uso máximo de agua varía por profundidad. Vea la tabla de arriba para conocer la información en específico.

Nota: El suministro de agua debe tener la dureza, el pH y la concentración de cloruro adecuadas. Llame a su empresa local del agua y/o proveedor de tratamiento de agua antes de la instalación.

- **Rango recomendado de la dureza del agua:** 2-4 granos por 3.78 litros de agua
- **Rango recomendado de Ph:** 7.0 a 8.0
- **Rango aceptable para la concentración de cloruro:** 0-30 ppm

● **Drenado:** Tubo de ½" de cuerda FNPT, drenado en la parte frontal o posterior a 5" (12.7 cm) SNPT. Medida para drenado de vacío de aire

● **Energía eléctrica:** Realice las conexiones a 85" (215.9 cm) SNPT. Vea la tabla de arriba para tener información detallada.
Es necesario tener un circuito de cable neutro para proporcionar 110-120V a los componentes de control. Si no está disponible el voltaje 110-120V, puede tenderse una línea separada o colocar un transformador.

Instalación: El piso debe estar nivelado dentro de 1/8" (0.31 cm) por 0.30 metros para la instalación adecuada. La inclinación no debe exceder los ¾" (1.90 cm) en todas las direcciones debajo del equipo.

B) Envío: Llame al fabricante para la información de envío.

Importante:

- No instale los servicios (cableado, plomería, etc) sobre o abajo de pisos no combustibles debajo de la fermentadora.

- Se aconseja que haya un espacio de aire mínimo de 1" entre la fermentadora y el horno para garantizar la operación correcta de la fermentadora
- Se recomienda una altura del techo de 10" (25.40 cm) para el flujo de aire adecuado y el servicio.

ESPECIFICACIÓN BREVE

La cámara fermentadora es de acero inoxidable y está fabricada en Estados Unidos por Baxter Mfg. El espacio del equipo no debe ser más ancho de 75.5" (191.77 cm) y debe tener dos opciones de altura que cumplan con las necesidades del lugar y del proyecto. El equipo con fabricación modular del panel con aseguramiento con leva y gancho incorpora el aislamiento de espuma y los sellos para formar un cierre fuerte con eficiencia de energía. Los topes de protección interiores protegen el interior en todos los lados. La cámara fermentadora incluye controles digitales a la vista en una puerta y un sistema patentado de flujo de aire. Para este equipo no se requiere rampa. Los controles establecen de manera independiente la humedad y la temperatura para el control preciso de la fermentación. Este equipo cuenta con cuatro temporizadores autónomos en cuenta regresiva para productos con requisitos de tiempos diferentes. El sistema de flujo de aire incluye un humidificador interno. No se requiere rociar el equipo para limpiarlo. A pesar de los tres carros amplios, la fermentadora debe tener solo dos puertas. Dado que las puertas cuentan con bisagras, no requieren de una jamba en medio, por lo que se le da máximo acceso a la fermentadora. La cámara fermentadora cumple con las siguientes aprobaciones: con los UL de seguridad y sanitización y con la ciudad de Los Angeles

