



CÁMARA FERMENTADORA SENCILLA CON RETARDADOR RPW1S

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
 - Ajuste de la temperatura de retardo
 - 4 temporizadores independientes
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Temporizador programable de 24 horas para un ciclo de uno o siete días
- Configurado para la refrigeración remota R404A
- Ensamblado en campo: se envía por separado
- Puerta reversible en campo
- Altura de 99.5" (252.73 cm) para adaptarla al horno con carro

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Altura de 94" (238.76 cm) de bajo perfil
- Piso de acero inoxidable; no se requiere de una rampa
- Luces interiores
- Refrigeración independiente R404A, sólo 40.5" de profundidad y 60.5" de profundidad
- Configurado para la refrigeración remota R407A o R134A
- Paquete para prisiones
- Tapa vista lateral superior: 1 o 2 lados

CONFIGURACIÓN DEL MODELO

- 40.5" de profundidad (102.87 cm)**
 - Un carro sencillo, dos carros sencillos de carga lateral o un carro doble de carga lateral
- 60.5" de profundidad (153.67 cm)**
 - Un carro sencillo, tres carros sencillos de carga lateral o un carro doble de carga lateral
- 80.5" de profundidad (204.47 cm)**
 - Tres carros sencillos, cuatro carros sencillos de carga lateral o dos carros dobles de carga lateral
- 100.5" de profundidad (255.27 cm)**
 - Cuatro carros sencillos, cinco carros sencillos de carga lateral o dos carros de carga lateral
- 120.5" de profundidad (306.07 cm)**
 - Cinco carros sencillos, seis carros sencillos de carga lateral o tres carros dobles de carga lateral



Área reservada para las aprobaciones del asesor o el contratista



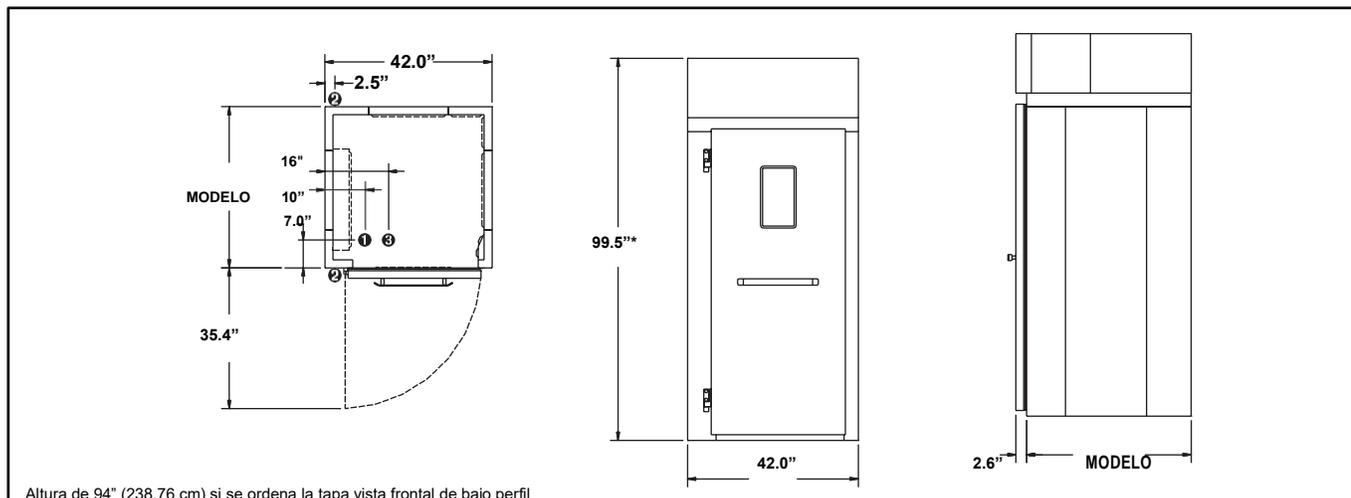
Viveros de la Colina No. 238
Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla, Edo. de Méx.

Tel.
50-62-82-00

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



CÁMARA FERMENTADORA SENCILLA CON RETARDADOR RPW1S



Altura de 94" (238.76 cm) si se ordena la tapa vista frontal de bajo perfil

Altura máxima del carro 74" (187.96 cm) Las bisagras de la puerta se pueden cambiar en campo a la izquierda o a la derecha					Clase de flete: 85
Datos	Modelo 40.5" de profundidad	Modelo 60.5" de profundidad	Modelo 80.5" de profundidad	Modelo 100.5" de profundidad	Modelo 120.5" de profundidad
Medidas interiores	37.8" profundidad x 32.6" ancho x 74.5" alto	57.8" largo x 32.6" ancho x 74.5" alto	77.8" largo x 32.6" ancho x 74.5" alto	97.8" largo x 32.6" ancho x 74.5" alto	117.8" largo x 32.6" ancho x 74.5" alto
Medidas exteriores	43.3" profundidad x 42.0" ancho	43.3" profundidad x 42.0" ancho	43.3" profundidad x 42.0" ancho	43.3" profundidad x 42.0" ancho	43.3" profundidad x 42.0" ancho
Altura de la abertura de la puerta	74.5"	74.5"	74.5"	74.5"	74.5"
Ancho de la abertura de la puerta	31.0"	31.0"	31.0"	31.0"	31.0"
Entrada de alimentación con neutro A	208-240V/1/18-21A o 208-240V/3/18-21A	208-240V/1/18-21A o 208-240V/3/18-21A	208-240V/1/37-41A o 208-240V/3/32-36A	208-240V/1/37-41A o 208-240V/3/32-36A	208-240V/1/37-41A o 208-240V/3/32-36A
Potencia calorífica (kw)	3.3-4.4	3.3-4.4	6.6-8.8	6.6-8.8	6.6-8.8
Rango del flujo de agua (gpm)	0.5	0.5	1.0	1.0	1.0
Uso de agua máxima (gph)	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0
Refrigeración remota (estándar) B	1 evaporador proporcionado Se requiere un condensador remoto de 4,250 BTU min	1 evaporador proporcionado Se requiere un condensador remoto de 4,250 BTU min	2 evaporadores proporcionados Se requiere un condensador remoto de 6,000 BTU min	2 evaporadores proporcionados Se requiere un condensador remoto de 6,000 BTU min	2 evaporador proporcionados Se requiere un condensador remoto de 6,000 BTU min
Refrigeración proporcionada (opcional)	Condensador 4,250 BTU	Condensador 4,250 BTU	N/A	N/A	N/A

SERVICIOS PÚBLICOS Y NOTAS

1 Agua: Rosca de tubo hembra de 1/2" agua fría de 30-80psi a 85" (215.9 cm) SNPT (SOBRE NIVEL DE PISO TERMINADO)

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

2 Drenado: Rosca de tubo hembra de 1/2", drenado en la parte frontal o posterior a 5" (12.7 cm) SNPT. Medida para drenado de vacío de aire

3 Energía eléctrica: Realice las conexiones a 85" (215.9 cm) SNPT. Vea la tabla de arriba para tener información detallada.

A 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.

B Refrigeración: Los requisitos que se muestran en la celda Refrigeración estándar de la tabla de arriba están basados en el uso de productos congelados, la temperatura ambiente de 90°F y un mínimo de 2 horas para conseguir las temperaturas de retardo de las temperaturas de fermentación. Si se necesita tiempos más rápidos o si se utilizan productos frescos, llame al fabricante para preguntar por los requisitos de refrigeración adicionales.

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 3/4" (1.90 cm) en todas las direcciones debajo del equipo.

C 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 recomienda una altura del techo de 10" (25.40 cm) para el flujo de aire alrededor de condensador y para el servicio.
- Para la operación correcta, la temperatura máxima alrededor de la unidad de condensando en el techo no debe exceder 100°F.

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 42.0" (106.68 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 aislamiento de espuma y sellos para formar un cierre fuerte de 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. El equipo por lo general puede configurarse para utilizar el sistema remoto de refrigeración usando el refrigerante R407A o R404A. El tipo de refrigerante debe especificarse al momento de solicitar el equipo. Los evaporadores requeridos vienen junto con la fermentadora con retardador. Las bisagras de puerta se pueden cambiar a la izquierda o a la derecha cuando se vaya a instalar el equipo. La fermentadora cuenta con las siguientes aprobaciones reglamentarias: seguridad por la UL y sanidad por las leyes de Estados Unidos y Canadá.

El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios a las medidas y las especificaciones.



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

Tel.
50-62-82-00

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