

## FERMENTADORA MINICONV FORNOS DE CONVECÇÃO



### MODELO

- Fermentadora Miniconv - Quatro (4) - Assadeiras 35cmx35cm.

### INDICAÇÕES DE USO

- Para restaurantes, buffets, cozinhas, pequenas padarias ou confeitarias, escolas, empresas, hospitais e locais onde se pretende servir em todo momento

### CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

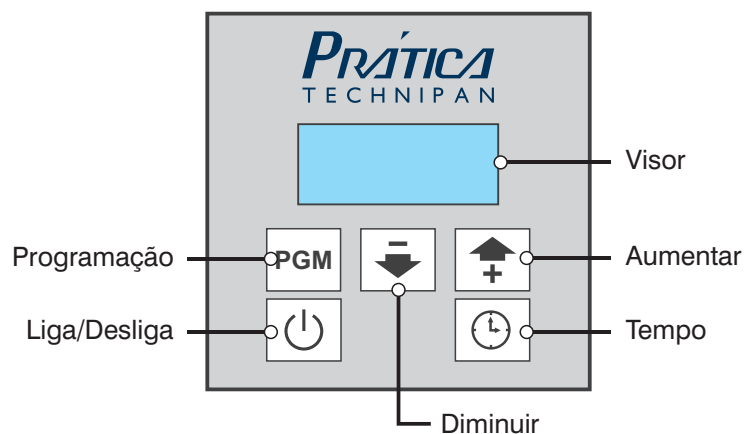
- Construído em aço inoxidável;
- Controle de temperatura de 25°C a 50°C;
- Pés ajustáveis;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Controle de umidade de 40% até 90%;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra.

### ITEM DE SÉRIE

- Bandeja para água. *(utilizada no controle da umidade)*

### ACESSÓRIO OPCIONAL

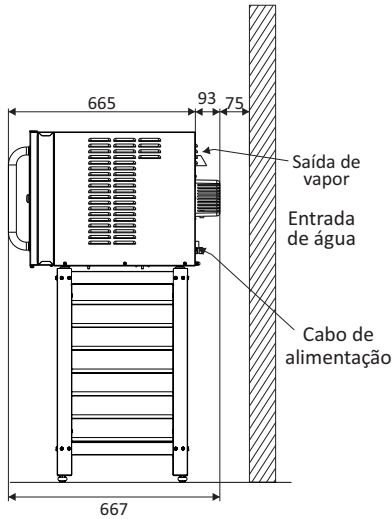
- Base de apoio



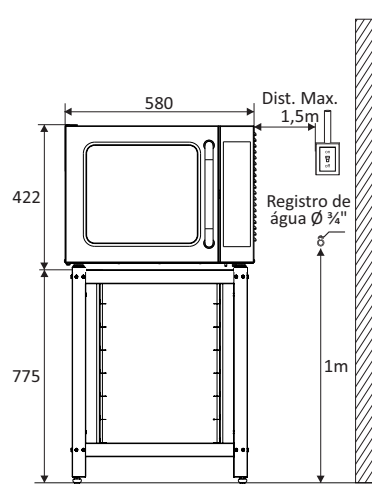
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

### ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

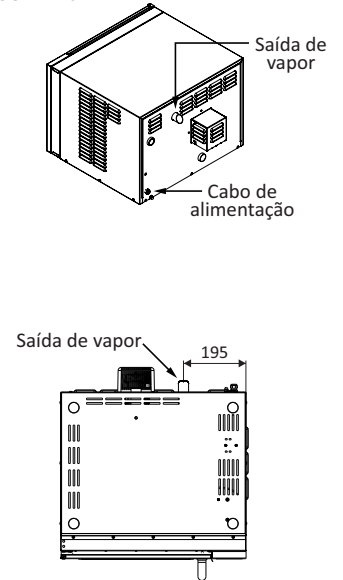
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



### INSTRUÇÕES GERAIS

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

### ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Tomada
Fermentadora Miniconv	220	Mono	50/60	0.5	16	0.35	3x1.5	16A (2P+T)

### ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

- Fator pH: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Sílica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 5 a 15 mH<sub>2</sub>O
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

### DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Forno				Dimensões da Embalagem			
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
Fermentadora Miniconv	422	580	665	38	530	640	690	48
Capacidade	Fermentadora Miniconv			4 Assadeiras 35cm x 35cm				
Distâncias mínimas para ventilação					Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção			
Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita	Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			