

## LINHA CFK

### Câmara de Fermentação

#### MODELO

- Câmara de fermentação industrial para 2, 4 e 6 carros gaiolas 60X80 cm.

#### INDICAÇÃO DE USO

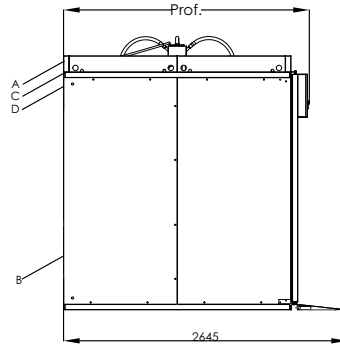
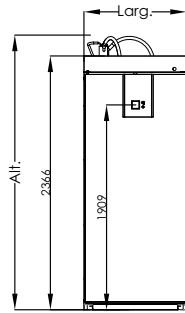
- As Câmaras de Fermentação Klimaquip são ideais para panificadoras e confeitarias, possuem sistema para retardar a fermentação (presente apenas na CFCK para 2 carros). Organizam a produção, evitam desperdício de matéria-prima e maximizam o tempo de produção.

#### CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

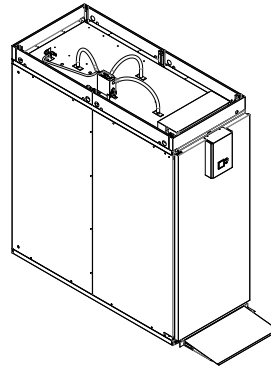
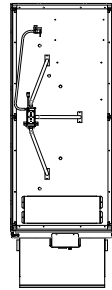
- O equipamento acelera a fermentação do pão através do aquecimento e umidificação da câmara;
- Construído em aço inoxidável 430 com acabamento escovado (externamente) e liso (internamente);
- Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m<sup>3</sup> com agente expansor ecológico e anti-chamas;
- Praticidade no manuseio dos produtos;
- Placas de 50mm desmontáveis;
- Vaporização no aquecimento;
- Sistema de circulação de ar forçado;
- Porta com gaxeta magnética;
- Painéis com sistema de travamento por locks;
- Puxador da porta embutido;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separada da caldeira;
- Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes, que proporciona economia de espaço;
- Dreno que facilita a higienização;
- Vapor gerado por caldeira (opcional) em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra.



ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



A	Entrada de água com mangueira de 1,5m e saída da máquina de lavar de 3/4" BSP
B	Saída de dreno da mangueira. Deve ser ligado a uma entrada de esgoto.
C	Cabo de alimentação.
D	Dreno da caldeira.



INSTRUÇÕES GERAIS

O equipamento deverá ser instalado a uma distância de 500mm do teto e ambas as laterais devem ter uma distância de no mínimo 100mm de outros equipamentos ou paredes. Não obstruir a parede traseira do equipamento.

Ambiente arejado, nivelado e longe de fontes de calor.

Para um melhor desempenho do equipamento a temperatura ambiente deve ser menor que 40°C.

ELÉTRICA

O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

Eletricidade é coisa séria.

Somente permita que a instalação e manutenção elétrica seja feita por um profissional autorizado KLIMAQUIP. em caso de dúvidas entre em contato pelo Tel: +55(35)3449-1200

HIDRÁULICA

Conexão de entrada de água	América Latina e Europa	3/4" BSP
	América do Norte	3/4" NPT or Garden Hose thread

A saída do equipamento deve ser descarregada em ralo ou grelha, em conexão com a rede de esgotos (mangueira de dreno de 3/4" para temperatura máxima de 80 °C).

Deverá ser disponível em registro de 1" na mangueira de entrada de água, situada no máximo 1,5m de distância do equipamento.

É recomendada a instalação de filtro na entrada de água do equipamento.

TDS = 50-125 ppm

Alcalinidade total = 50-100 ppm

Sílica < 13 ppm

Cloreto < 25 ppm

Fator pH = 7.0-8.5

Free Chloride < 0.1 ppm

Dureza = 50-100 ppm (3<6 gpg)

Pressão máxima de entrada de água: 785 kPa

Pressão mínima de entrada de água: 20 kPa

DIMENSÕES

Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)		Cabo (mm²)	Tomada
							Refrig.	Ferm.		
CFCK2C	220	1	5,57	60	3,75	20	-	3,8	4	2P+T
CFK2C	220	1	5,57	60	3,75	20	-	3,8	4	2P+T
CFK4C	220	1	5,57	60	4,5	25	-	3,8	4	2P+T
CFK6C	220	1	5,57	60	6,75	32	-	3,8	6	2P+T

Modelo	Capacidade (pães de 65 gramas) Fermentação	Dimensões do produto tunel					Dimensões do produto com fundo			
		Tipo de Gás	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
CFCK2C	1440	R134A	2550	955	2350	330	2550	955	2290	330
CFK2C	1440	-	2550	955	2350	330	2550	955	2290	330
CFK4C	2880	-	2550	1810	2350	450	2550	1810	2290	450
CFK6C	4320	-	2550	2720	2350	600	2550	2720	2290	600

Observação: Os modelos com piso apresentarão 50mm a mais em sua altura.