

## Komora wstępnej fermentacji



Funkcja : wypoczynek ciasta po podzieleniu a przed formowaniem

Urządzenie dostępne w 2 wersjach :

manualnej - załadunek manualny, rozładunek automatyczny  
automatycznej – załadunek i rozładunek automatyczny

Urządzenie dostępne w modelach o różnej pojemności

Urządzenie dostępne w różnych kształtach umożliwiającym jego dobór  
w zależności od powierzchni lokalu : T,  
L odwrócone ,  
C

Wyposażenie : lampa bakteriobójcza  
stacja suszenia korytek

Waga kęsów : do 1200 g

**A. Komora wstępnej fermentacji manualna (załadunek manualny / rozładunek automatyczny)**

Model	Ilość kęsów / korytko	Ilość korytek	Pojemność komory	Moc w kW	Wymiary w mm
<b>Typ T</b>					
NOVA 3 / 300	3	100	300	1	1238 x 3140 x 2670
NOVA 4 / 400	4	100	400	1	1270 x 3140 x 2670
NOVA 4 / 450	4	112	450	1	1270 x 3140 x 2670
<b>Typ L</b>					
NOVA 5 / 300	5	60	300	1	1470 x 1850 x 2900
NOVA 5 / 400	5	80	400	1	1470 x 2410 x 2900
NOVA 5 / 450	5	90	450	1	1470 x 2410 x 2900
<b>Typ C</b>					
CE MINOR 4 / 300	4	75	300	1	1100 x 1600 x 2400
CE MINOR 5 / 400	5	80	400	1	1100 x 1600 x 2400
CE MINOR 5 / 450	5	90	450	1	1100 x 1600 x 2400

**B. Komora wstępnej fermentacji automatyczna (załadunek i rozładunek automatyczny)**

Model	Ilość kęsów / korytko	Ilość korytek	Pojemność komory	Moc w kW	Wymiary w mm
<b>Typ T</b>					
NOVA 3 / 150	3	50	150	1	840 x 3140 x 2670
NOVA 2 / 200	2	100	200	1	840 x 3140 x 2670
NOVA 3 / 300	3	100	300	1	1050 x 3140 x 2670
NOVA 4 / 400	4	100	400	1	1270 x 3140 x 2670
NOVA 4 / 450	4	112	450	1	1470 x 3140 x 2670
NOVA 5 / 500	5	100	500	1	1470 x 3190 x 2670
NOVA 5 / 600	5	120	600	1	1470 x 3190 x 2670
<b>Typ L</b>					
NOVA 5 / 300	5	60	300	1	1470 x 1850 x 2670
NOVA 5 / 400	5	80	400	1	1470 x 2410 x 2670

NOVA 5 / 450	5	90	450	1	1470 x 2410 x 2670
<b>Typ C</b>					
CE MINOR 4 / 300	4	75	300	1	2380 x 1650 x 2500
CE MINOR 6 / 400	6	67	400	1	2800 x 2500 x 1510
CE MINOR 6 / 450	6	75	450	1	2800 x 1650 x 2500
CE MINOR 6 / 600	6	100	600	1	2780 x 2150 x 2600