



# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



## FERMENTACIÓN CONTROLADA **CAMARA MODULAR**



Imagen referencial3  
Paragolpes exteriores de aluminio pueden ser  
cotizados como accesorio.

Cámaras de fermentación controlada y conservación del producto fermentado para pan y pastelería. Modelos estándar y soluciones personalizadas para cada exigencia de producción y de espacio.

Permite de mejorar la organización productiva, hasta eliminar el trabajo nocturno y festivo.

Perfecciona la calidad, la uniformidad, el sabor y el aroma del producto, conservando todos los valores nutricionales. Reduce los tiempos y los costes de producción, renovando la metodología del trabajo, con gran flexibilidad.

Hace mucho más ligera y más rentable la labor profesional del panadero y del pastelero.

**Paneles modulares prefabricados** dotados de ganchos embutidos en el poliuretano para un rápido ensamblaje.

**Aislamiento** mediante espuma rígida de poliuretano con un espesor de 75mm. Sin piso.

**Versión INOX** interior y exterior en chapa de acero INOXIDABLE AISI304.

**Puertas aisladas** completas de burletes con aislación en poliuretano de 75mm y chapas reforzadas.

**Cuadro de mandos** completo: MICRO C10 1.5

**Equipo de refrigeración** completo con grupo frigorífico de adecuada potencia con condensación por aire instalado encima del mueble o a distancia (por agua o mixto aire + agua sobre pedido con extra) Deshielo automático - Luz interior.

\*Para la instalación de este equipo es obligatorio el uso de filtro y ablandador de agua.

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



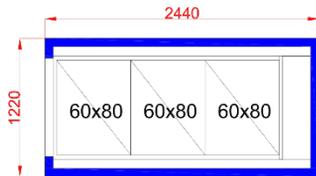
# MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

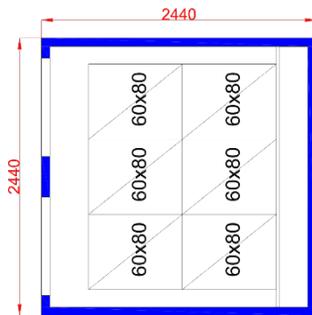


## MODELOS

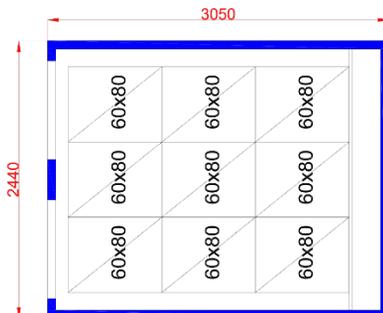
### CCFT1P3CAD



### CCFT2P6CAD



### CCFT2P9CAD



### CCFT1P3CAD

CAPACIDAD	3 CARROS 60X80
TEMPERATURA DE EJERCICIO	-12°C / +40°C
HUMEDAD RELATIVA	75% + 95%
DIMENSIONES	2440x1220x2286(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	380V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	10kW

### CCFT2P6CAD

CAPACIDAD	6 CARROS 60X80
TEMPERATURA DE EJERCICIO	-12°C / +40°C
HUMEDAD RELATIVA	75% + 95%
DIMENSIONES	2440x2440x2286(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	380V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	10kW

### CCFT2P9CAD

CAPACIDAD	9 CARROS 60X80
TEMPERATURA DE EJERCICIO	-12°C / +40°C
HUMEDAD RELATIVA	75% + 95%
DIMENSIONES	2440x3050x2286(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	380V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	10kW

\*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile  
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453  
ventas@maquipan.cl

[www.maquipan.cl](http://www.maquipan.cl)

*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*