



FICHA DE INSTALACIÓN

Armario de Fermentación Monofásico

UDC18



Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
 - 18 bandejas 60x40 cm.
 - De cámara: 600 litros.
 - De temperatura: +1°C a +40°C.
- Datos Técnicos
 - Construcción: Cuerpo y estructura en acero inoxidable.
 - Medidas: 62 cm.(Ancho) x 103 cm.(profundidad) x 210 cm.(altura).
 - Peso: 190 kg.
 - Panel de Control: Digital.
 - Refrigerante: R404a.

Check List Requerimientos

	Suministro Eléctrico	<input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> N
	<ul style="list-style-type: none"> • Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F • Potencia: 2 kW • Corriente: 9.1 Amp • Enchufe Domiciliario: 16A (220V) • h: 200 cm 	
	Suministro Agua Fría Filtrada	<input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> N
	<ul style="list-style-type: none"> • Entrada: Diámetro 1/2" HE • Presión agua: 1 - 3 bar • h: 150 cm 	
	Desagüe	<input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> N
	<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro: 40 mm, sifoneado. • El sistema de desagüe funciona por gravedad. Sin dobleses. • h: A piso 	

Dimensiones del espacio

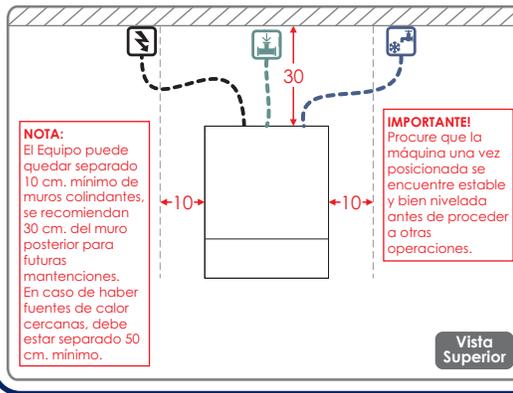
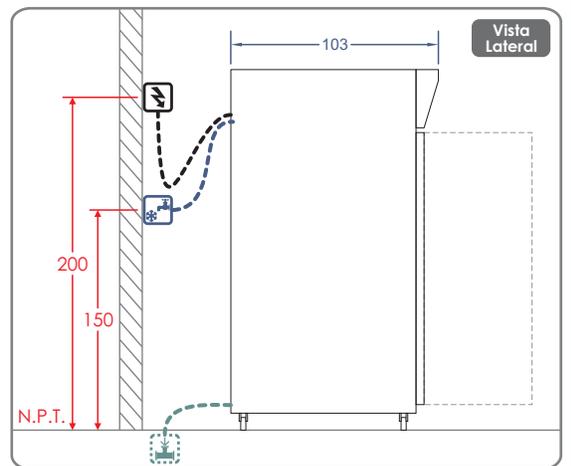
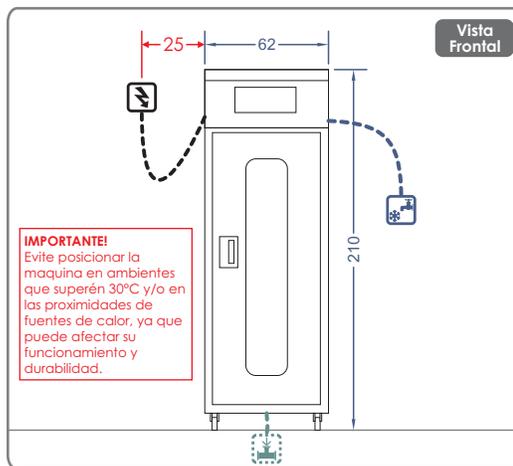
Dibujo/Layout	ANCHO _____ cm
SI <input type="radio"/>	LARGO _____ cm
NO <input type="radio"/>	ALTO _____ cm

Campana de extracción

SI NO

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

- La línea de armarios de fermentación controlada UNIQUE son ideales para la producción de todo tipo de productos de panadería y pastelería.
- Posee una cómoda base con ruedas para su desplazamiento. Ocupa mínimo espacio y está construida íntegramente en acero inoxidable.
- Este equipo es ideal para homogeneizar la calidad de los productos, controlar su tiempos de producción y ahorrar levadura.
- La temperatura en el lugar de almacenamiento debe estar entre -10°C y +30°C. Las condiciones climáticas de humedad nunca deben ser tales que provoquen algún grado de condensación. El equipo y sus partes no deben estar expuestas a la intemperie.
- El equipo debe funcionar con un filtro y un ablandador de agua.

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • Se recomienda una distancia posterior de 30 cm. mínimo para futuras mantenciones.

PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30hrs a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

Insumos (Kit de instalación)

Codigo	Unidades	Descripcion