

Chambres de fermentation / Cellules de

fermentation / Armoires à bacs



■ **Armoire climatisée P1 27 et P1 24 DB**
Pour 24/27 plaques 400 x 600 mm
1 ou 2 cellules
Température de -10 à +35 °C

■ **Armoire de fermentation pour baguettes et pains cuits sur sole**
Chaud uniquement
Plaques, grilles, filets 600 x 800 mm
18/20 étages ou 52/59 étages

■ **Armoire réfrigérée à bacs**
Pour 8 à 32 bacs rectangulaires
De 10 l ou 20 l
Température de +2 à +10 °C



■ **Cellules de fermentation**
Fabrication sur mesure



■ Option portes vitrées

■ 2 cellules avec chariots de couches automatiques et grilles avec toiles

■ Tableau réfrigéré



■ Tableau de commande standard



■ Tableau 2000 DORMILLON

Références	Type	Nbre de cellule	Dimensions (mm)	Capacité	Descriptif	Dimensions (mm)		
						Largeur	Prof.	Hauteur
P16	Armoires de fermentation pour croissants et viennoiseries	1	Plaques 400 x 600	16 plaques	1 porte pleine ou 1 porte vitrée éclairée	565	890	1525
P22				22 plaques				1915
P1 27		2		27 plaques	1 porte pleine ou 2 portes pleines superposées			2220
P1 24 DB				2 x 12 plaques	2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées			
M 54				54 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 60, 1 porte pleine ou 1 porte pleine à 2 vantaux ou 2 portes pleines superposées			
M2C 48	2	2 x 24 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 600, 2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées					
MA	Armoires de fermentation pour baguettes et pains cuits sur sole	1	Grille 765 x 800	20 grilles	1 porte pleine ou 1 porte à 2 vantaux	925	1 090	2 270
MA 2C		2 superposées		2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées ou 2 portes pleines superposées à 2 vantaux			
MA/5P		1	18 grilles	5 portillons superposés				
A		1	20 grilles	1 porte à 2 vantaux				
A2C		2 superposées	Grille 935 x 80	2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées à 2 vantaux			
A/5P	1	18 grilles	5 portillons superposés					
AB8-20L	Armoires réfrigérées à bac	Porte 1 vantail	Bacs L 410 x P 530 x H 145	8 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières	565	890	2 220
AB10-20L				10 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières			
AB16-10L				16 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
AB16-20L				16 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières			
AB20-20L				20 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières			
AB32-10L				32 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
Cellules de fermentation	Pour chariots de stockage ou de cuisson. Toutes dimensions & toutes contenances					sur-mesure		