



# Chambres de fermentation contrôlée pour chariots à grilles ou à filets

# Chambres de fermentation contrôlée

## Des équipements sur-mesure

Les chambres de fermentation contrôlée Hengel acceptent tous les types de fermentation/panification : pousse lente, pousse traditionnelle, et étuvage. La montée en température et l'hygrométrie sont parfaitement maîtrisées grâce à notre régulation Bi-Tronic Control 2. Quelque soit l'heure de lancement du cycle, la pâte est parfaitement développée et hydratée au moment d'enfourner.

### ROBUSTESSE, LONGÉVITÉ ET SOUPLESSE D'UTILISATION ...



Charnières de portes chromées équipées d'un système de fermeture facile



Protections intérieures en inox



Évaporateur avec traitement anti-corrosion cataphorèse



Poignée de porte chromée avec rail de protection externe en aluminium anodisé

- **Intérieur inox**, extérieur en acier laqué blanc épaisseur 6 cm
- **Hygrométrie renforcée générée par un système sub-bouillant** (évaporation de l'eau sans atteinte la température d'ébullition)
- **Hygrométrie électronique** (réglable de 45 à 90 %) pour une meilleure précision et réactivité.
- Système de fermeture automatique des portes. Ferrage droit en standard (gauche sur demande)
- Interface de commande ergonomique **Bi-tronic Control 2**
- Cycle de brassage pendant la phase de blocage pour éviter les écarts de température sur la hauteur des chariots
- Ventilation réduite pendant la phase de fermentation avec possibilité d'ajustement pour affiner le résultat de la fermentation
- **Éclairage intérieur**
- **Groupe frigorifique tropicalisé au R452A** à distance avec dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité
- Gaine de soufflage montée verticalement afin d'en faciliter la maintenance et le nettoyage
- Joint de porte facilement démontable et nettoyable
- Montants verticaux en profilés aluminium anodisé très résistant aux chocs

### OPTIONS

- Extérieur inox
- Protection extérieure tubulaire inox
- Porte double battant au lieu de simple battant
- Porte supplémentaire
- Porte supplémentaire double battant
- Hublot vitré
- Sol composite PE-inox, épaisseur 9 mm
- Groupe tropicalisé et silencieux
- Capotage pour groupe
- Ancien système d'humidification par buse
- Changement de détendeur pour utilisation d'un autre fluide que le R452A
- Grille
- Gamme renforcée

“

**G**âce au système de modules et les nombreuses options de portes, j'ai pu trouvé la chambre qui correspond aux spécificités de mon local tout en optimisant mon organisation. Les différents types de fermentation me permettent d'obtenir des produits aux qualités gustatives remarquables.

”

## UNE MULTITUDE DE RÉFÉRENCES EN STANDARD OU SUR-MESURE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE CHAQUE PROFESSIONNEL



### Tailles de chariots disponibles en standard

#### POUR CHARIOTS À GRILLES :

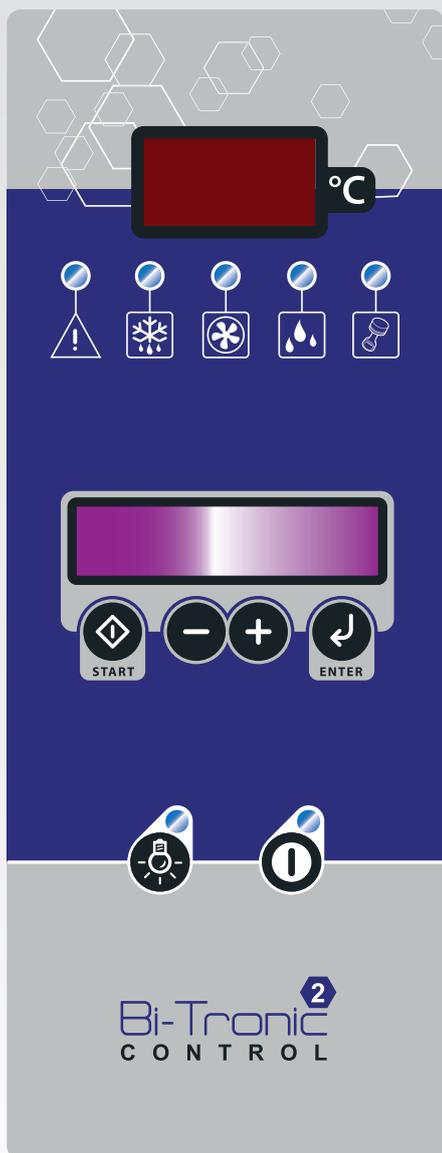
Taille 68	600x800 mm
Taille 98	900x800 mm
Taille 108	1000x800 mm
Taille 128	1200x800 mm

#### POUR CHARIOTS À FILETS :

Taille 48	400x800 mm
Taille 68	600x800 mm
Taille 759	750x900 mm

Pour toute autre taille de chariots, n'hésitez pas à nous contacter.

## BI-TRONIC CONTROL 2, une régulation simple d'utilisation et ergonomique

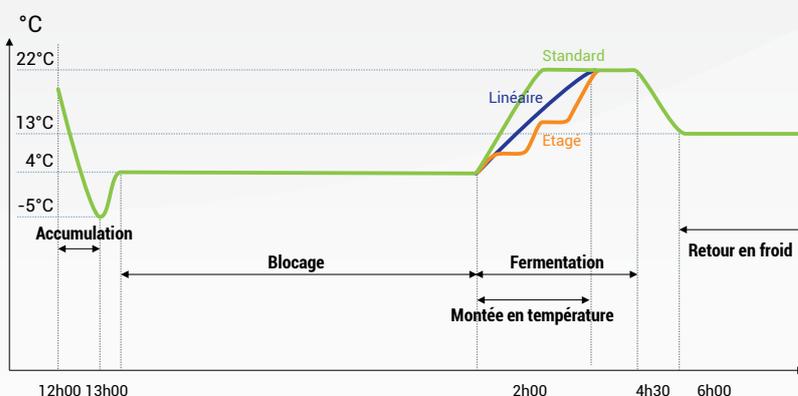


Conçue pour répondre aux exigences des boulangers, la régulation Bi-Tronic 2 facilite le travail quotidien grâce à :

- Une utilisation simple et intuitive
- L' affichage permanent du cycle en cours, de la température interne et des consignes en cours
- Ses quatre programmes mémorisables
- Ses messages clairs
- Son nettoyage facile
- Son ergonomie
- Son clavier de contrôle à hauteur des yeux

Elle offre quatre possibilités de montées en température :

- **Cycle de fermentation en direct**
- **Cycle de fermentation standard**
- **Cycle de fermentation linéaire**  
Diminue les temps de blocage et de fonctionnement en chaud et en froid. Permet des économies d'énergie, une meilleure qualité du pain et une meilleure homogénéité de la température du pâton
- **Cycle de fermentation étagée**  
Jusqu'à cinq paliers successifs de température qui permettent le développement des arômes et de la consistance des pâtes.



Le retour en froid s'effectue automatiquement en fin de phase de fermentation. Le cycle reprend automatiquement en cas de coupure de courant tout en affichant un message d'avertissement.

hengel

ZA Les Berges du Rhins  
42120 PARIGNY - FRANCE

Tél. +33(0) 4 77 23 40 00  
Fax +33(0) 4 77 23 40 09

[www.hengel.com](http://www.hengel.com)



Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.