



Chambres et Tunnels de fermentation contrôlée Premium pour chariots à grilles ou à filets

Chambres et tunnels Premium

Des équipements sur-mesure

Pour répondre aux besoins de la boulangerie industrielle et de la GMS, une gamme de tunnels de fermentation renforcée est disponible pour répondre aux contraintes industrielles et à un usage intensif. Protections supplémentaires, charnières spécifiques, froid renforcé, etc, tout est prévu pour que les tunnels résistent aux épreuves du temps.

ROBUSTESSE, LONGÉVITÉ ET SOUPLESSE D'UTILISATION ...



Afficheur de température côté sortie du tunnel



Gaine de soufflage montée verticalement afin d'en faciliter la maintenance et le nettoyage.



Évaporateur avec traitement anti-corrosion cataphorèse



Vérins de fermeture automatique des portes placés à l'extérieur pour éviter tout risque de corrosion

- **Intérieur et extérieur en inox qualité alimentaire**, isolation mousse haute densité 43 kg/m³, épaisseur 6 cm
- Façades renforcées pour assurer la stabilité de l'ensemble
- **Nombreuses protections contre les chocs** : protection externes et internes en inox sur les portes, tampons de butée de portes, barre de protections intérieures en inox, interface de commande protégée par un profilé inox forte épaisseur...
- Système de fermeture automatique des portes avec cran de blocage à 115° pour manipuler sans gêne les chariots
- Charnières spécifiques pour charges élevées et complètement fermées pour une meilleure hygiène. Elles sont ajustables sur les 3 axes pour permettre l'ouverture et la fermeture sans frottement même sur sol irrégulier.
- **Hygrométrie électronique** réglable de 45 à 90 %. Système renforcé nouvelle génération sub-bouillant (évaporation de l'eau sans atteindre la température d'ébullition).
- L'interface de commande ergonomique **Bi-tronic Control 2** placée sur le poteau à côté de la porte avec détrompeur pour identifier le compartiment
- 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** par plafonnier LED
- Joint de porte facilement démontable et nettoyable

OPTIONS

- Porte plus large
- Porte double battant au lieu de simple battant
- Porte supplémentaire
- Porte supplémentaire double battant
- Porte vitrée
- Sol composite PE-inox, épaisseur 9 mm, et rampe d'accès
- Groupe tropicalisé et silencieux
- Eclairage intérieur côté sortie des chariots
- Évaporateur à eau glycolée, R134A, R404A, R452A et CO₂
- Double protection extérieure latérale en aluminium
- Étuve avec batterie à eau chaude
- Raccordement sur centrale

“

Hengel a su nous comprendre et a répondu à nos besoins en proposant une gamme dédiée aux productions et usages intensifs. Les tunnels sont bien conçus et résistent aux assauts des chariots et du temps ! Que ce soit en pousse lente, en fermentation contrôlée ou directe les tunnels assurent toujours 7j/7.

”

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 :

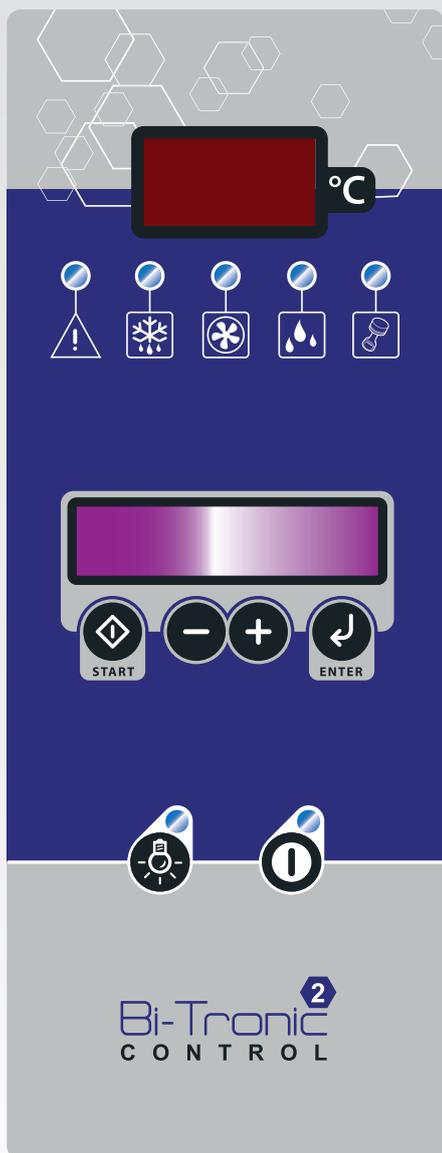
Taille 68	600x800 mm
Taille 98	900x800 mm
Taille 108	1000x800 mm
Taille 128	1200x800 mm

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

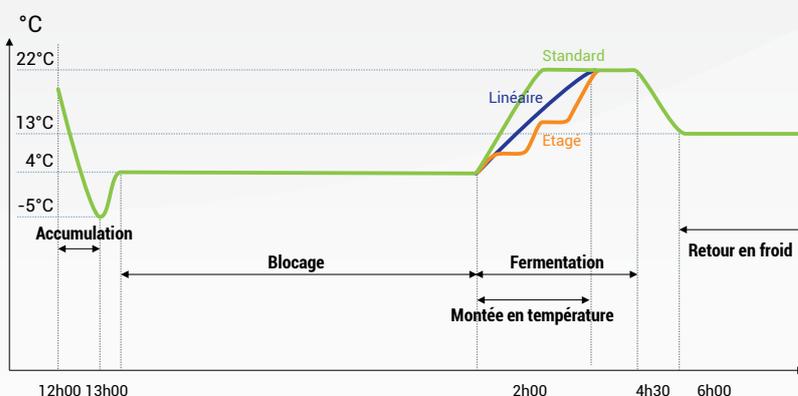


Conçue pour répondre aux exigences des boulangers, la régulation Bi-Tronic 2 facilite le travail quotidien grâce à :

- 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 pignon
- **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.

henghel

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.henghel.com



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