TechnoFood
panadería

UNIDAD DE CONTROL DE CLIMA | MCL 2000



PRODUCEN LA TEMPERATURA
Y HUMEDAD ADECUADA PARA
LA PRODUCCIÓN DE PAN

SISTEMA DE GENERACIÓN
DE VAPOR ESPECIAL

MEMAK

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA
TÉCNICA

UNIDAD DE
CONTROL DE CLIMA

MCL
2000

MODELO MCL 2000

- La unidad climatizadora mantiene una humedad y temperatura óptimas y precisas para una producción de pan de calidad.
- Esta unidad cuenta con un generador de vapor especial y la cantidad de vapor se puede ajustar automáticamente, lo que garantiza una larga vida útil.
- El aire aspirado por el ventilador ubicado en la parte superior del dispositivo se dirige a la cámara de fermentación, mezclándose con el calor y la humedad.
- El panel de control está separado del dispositivo y se puede conectar a cámaras existentes.
- Su peso es de 50 kg y la diferencia de humedad es de 60 % HR/95 % HR y la diferencia de calentamiento es de +20 °C/+50 °C.
- La capacidad de este dispositivo es de 10 m³/hora. La potencia eléctrica es de 6,5 kW.

Modelo	Capacidad m^3	Humedad Rh	Temperatura C°	W cm	D cm	H cm	Voltaje kw	Peso kg
MCL 2000	10	%60 - %95	+20 - +50	548	185	1750	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	50

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood