

FICHA TÉCNICA

CUARTO DE CRECIMIENTO



¡IMPORTANTE!

“Es de vital importancia que usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo, lea detenidamente este manual.”

MODELO EXH-MARCA PROPIA

Apreciado cliente:

En **Exhibir Equipos**, estamos seguros de que el producto que usted ha adquirido responderá seguramente a sus expectativas, así como los excelentes equipos que ofrecemos para hoteles, restaurantes y cafeterías.

El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar el mantenimiento de la máquina le ayudará a aprovechar al máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de esta.

Siempre estaremos atentos a sus inquietudes con nuestro equipo. **¡Agradecemos tu confianza!**

Ficha técnica	
Estructura	Acero inoxidable calibre 20
Bandejas	15 de 45 x 65 cm
Dimensiones	60 x 195 x 72 cms. (frente, alto, profundo)
Ruedas	nylon de 3 pulgadas
Opciones de calentamiento	A gas o Eléctrico

MODO DE USO

Una vez formado el pan, las piezas se depositan en bandejas, según el pan trabajado, poner dentro del cuarto de fermentación para proceder a la fermentación, la fermentación es el proceso en que los azúcares preexistentes en la harina se transforman en alcohol y gas carbónico por la acción de diversas enzimas.

LIMPIEZA

- Desconecta el equipo
- Quita los residuos de alimentos
- Enjuaga con agua la parte interna y externa
- Adiciona la solución de detergente en las partes del equipo
- Restriega con una esponja las superficies y paredes retirando los residuos de producto
- Retira el exceso de detergente con abundante agua
- Verifica la concentración de la solución desinfectante
- Aplica desinfectante por medio de aspersión o contacto según sea el caso

Exhibir

Equipos y Utensilios para Panadería y Restaurante

Exhibir Equipos S.A.S.
www.exhibirequipos.com

Si tienes alguna inquietud comunícate con nosotros a través de nuestros correos:
comunicaciones@exhibirequipos.com - ventas@usahoreca.com
o por medio de la línea telefónica:
Tel. 311 9784
