



FERMATIC Q4

Productos Siempre frescos con Dough On Demand



SVEBA  DAHLEN

FERMATIC Q4: REFRIGERADORA, CONGELADORA, FERMENTADORA

Fermatic Q4 se ha desarrollado para satisfacer las demandas tecnológicas futuras en lo que respecta a los procesos de refrigeración, congelación y fermentación.

Presenta diversas ventajas como un bajo consumo energético, un mayor sabor de los productos y Dough On Demand (Bloqueo de masa en Fermentación Progresiva).

Fermatic Q4 dispone de los últimos avances en las tecnologías de la refrigeración y congelación. En ella se permite que la masa fermente lentamente bajo condiciones climáticas controladas minuciosamente. El proceso confiere al pan acabado más aroma y un mejor sabor que en las masas que se fermentan y cuecen en menos tiempo.

El proceso de refrigeración y fermentación se controla automáticamente mediante un panel de control que garantiza que los productos elaborados hayan fermentado exactamente durante el tiempo programado por el pana-

dero. El proceso de fermentación tiene un bajo consumo energético gracias a una serie de características exclusivas, como el buen aislamiento de la cámara. El proceso de fermentación también dispone de la función Dough On Demand, lo que significa que la masa preparada para ser horneada, puede conservarse y cocerse sucesivamente en un periodo de hasta 10 horas máximo, aportando así facilidades notables durante la jornada de trabajo y proporcionando pan fresco durante todo el día. La función Dough On Demand solo está disponible en las cámaras de congelación y de refrigeración.



CARACTERÍSTICAS

DATOS TÉCNICOS

	ANCHURA X PROFUNDIDAD DEL MODELO	PESO DE LA MASA	N.º DE TURBINAS	POTENCIA CALEFACTORA HIJ/HIK/HIF	POTENCIA DE RE-FRIGERACIÓN* HIK REFRIGERADORA-FERMENTADORA	POTENCIA DE REFRIGERACIÓN* HIF CONGELADORA-FERMENTADORA
A	1000 x 1000 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,1 kW
	1000 x 1200 mm	30 kg	1	2 kW	1,2 kW	1,3 kW
	1000 x 1600 mm	60 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,4 kW
	1000 x 2000 mm	90 kg	1	4 kW	1,9 kW	1,4 kW
B	1600 x 1000 mm	60 kg	2	4 kW	1,9 kW	2,4 kW
	1600 x 1200 mm	60 kg	2	4 kW	1,9 kW	2,4 kW
	1600 x 1600 mm	120 kg	2	6 kW	3,7 kW	2,7 kW
C	1800 x 1000 mm	90 kg	2	4 kW	2,7 kW	2,7 kW
	1800 x 1200 mm	90 kg	2	4 kW	2,7 kW	2,7 kW
	1800 x 1600 mm	180 kg	2	6 kW	4,1 kW	2,3 kW
	1800 x 2200 mm	180 kg	3	8 kW	4,7 kW	4,2 kW
	1800 x 2800 mm	360 kg	3	10 kW	5,4 kW	4,2 kW
D	2000 x 1600 mm	180 kg	3	8 kW	4,7 kW	4,2 kW
	2000 x 2400 mm	270 kg	3	10 kW	5,4 kW	4,2 kW

El peso de la masa indicado hace referencia a la cantidad de masa para la cual se calcula la producción de refrigeración y de congelación (30 kg cada uno).

El modelo Fermatic Q4 con una anchura de 1000 mm de ancho se fabrica con una puerta.
El modelo Fermatic Q4 de 1600, 1800 o 2000 mm de ancho está equipado con dos puertas.

* Potencia recomendada.

** Suelo aislante de serie en cámaras congeladoras-fermentadoras.



HIJ

= Cámara de fermentación. Para reposo y fermentación.



HIK

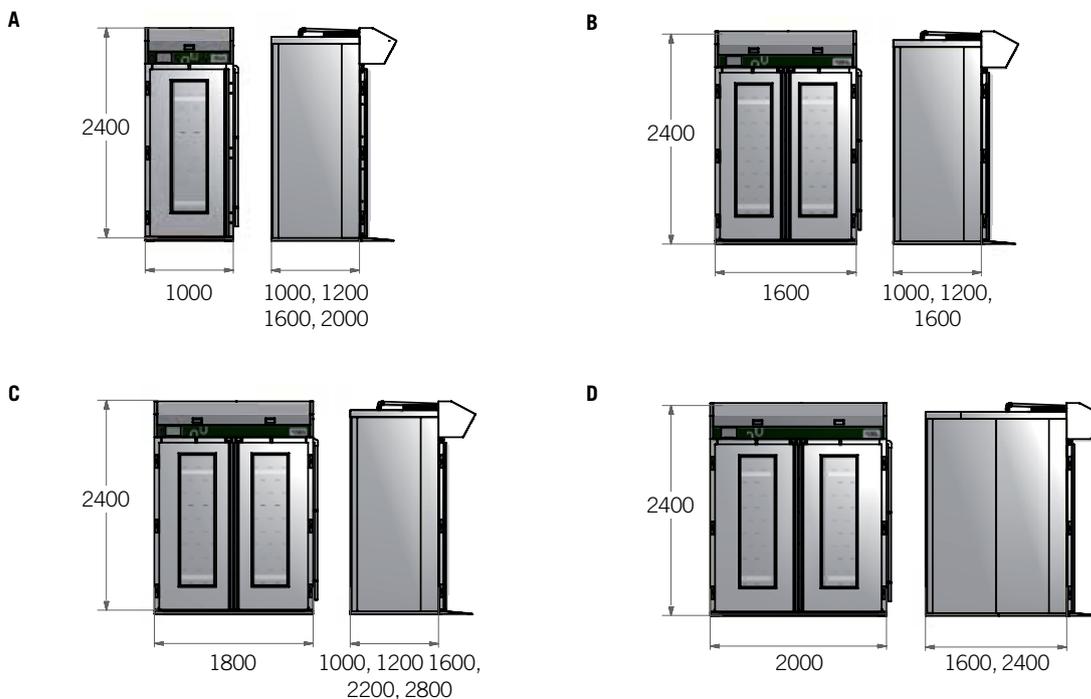
= Refrigeradora y cámara de fermentación.



HIF

= Cámara congelador y fermentadora. Para congelación y fermentación.

ILUSTRACIONES Y MEDIDAS



NÚMERO DE CARROS SEGÚN EL TAMAÑO MÁX. DE BANDEJAS

MODELO ANCHO X FONDO MODELO	510 X 600	700 X 550	760 X 535	800 X 660	1040 X 760
A 1000 x 1000 mm	1	1	1	–	–
1000 x 1200 mm	1	1	1	1	–
1000 x 1600 mm	2	2	2	1	1
1000 x 2000 mm	3	3	3	2	1
B 1600 x 1000 mm	2	2	2	1	1
1600 x 1200 mm	2	2	2	2	1
1600 x 1600 mm	4	4	3	2	1
C 1800 x 1000 mm	3	2	2	1	1
1800 x 1200 mm	3	2	2	2	1
1800 x 1600 mm	6	4	4	2	2
1800 x 2200 mm	9	6	6	4	3
1800 x 2800 mm	12	8	8	6	4
D 2000 x 1600 mm	6	5	5	4	2
2000 x 2400 mm	9	9	8	6	4

Altura máx. del carro: 1900 mm

INFORMACIÓN

La cámara Fermatic Q4 está disponible en tres versiones: fermentadora, refrigeradora-fermentadora y congeladora-fermentadora. Cada versión está disponible en 14 tamaños estándar. El fermentador Fermatic Q4 se basa en un sistema modular, lo cual hace que la instalación sea rápida y sencilla. El sistema de control climático tiene una gran capacidad tanto para controlar la humedad como para controlar la temperatura, junto con un grueso aislamiento (80 mm) que mantiene el calor y el frío donde hace falta.

La cámara fermentadora controla automáticamente todos los procesos, proporcionando la máxima facilidad de uso. Si las puertas se abren más de 90 grados, se mantienen abiertas. Se vuelven a cerrar automáticamente si se recupera algo rápidamente del armario. Si se empujan las puertas se cierran completamente. Entonces se inicia el proceso. Fermatic Q4 realiza el trabajo incluso sin la presencia de personal, lo cual supone un ahorro tanto de tiempo como de dinero (no disponible para la cámara fermentadora).

Estamos trabajando en la certificación de nuestros productos y Fermatic dispone de certificado CE.



- 01** Ahorra tiempo y mano de obra.
Si el fermentador se carga el día anterior, el proceso de fermentación se ha llevado a cabo en el momento en que los trabajadores llegan al trabajo por la mañana.
- 02** Para las cámaras congeladoras-fermentadoras y refrigeradoras-fermentadoras, Fermatic Q4 utiliza calor y frío según las necesidades, lo que significa que la temperatura se controla de forma independiente de la temperatura del exterior de la cámara.
Dicho de otro modo, es posible fermentar a una temperatura de 15 °C, por ejemplo, aunque la temperatura ambiente sea de 40 °C.
- 03** Fermatic Q4 se ha diseñado para satisfacer las demandas tecnológicas futuras, en cuanto a congelación, refrigeración, fermentación y Dough On Demand.
Un proceso de fermentación lento ofrece a la masa un mejor proceso de maduración, lo cual mejora el sabor y el aspecto.
- 04** Dough On Demand fermenta la masa a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo. Una vez terminado el proceso, enfría y conserva la masa.
La masa preparada para ser horneada puede conservarse y cocerse sucesivamente en un periodo de hasta 10 horas. La masa puede retirarse y hornearse en cualquier momento en función de las necesidades del establecimiento.
- 05** Función Oversleep: si el usuario se retrasa por cualquier motivo, Fermatic Q4 empieza a enfriar automáticamente los productos listos para hornear.
Así se reduce el riesgo de sobrefermentación.
- 06** El panel de control controla todos los procesos de la cámara y garantiza que la masa no quede reseca y se manipule con el mayor cuidado posible.
Ofrece al panadero mayor libertad, así como la posibilidad de ajustar los tiempos y configuraciones para adaptarlos a su ritmo y jornada laboral.
- 07** Armazón estable, de estructura modular.
Diseño de la cámara compacta y estable.
- 08** Eficaz aislamiento de poliuretano de 80 mm, en bloques cerrados.
Mantiene el frío/calor dentro del armario y reduce drásticamente el consumo energético.
- 09** Suelo bien aislado, apernado y con chapa robusta de acero inoxidable de 3 mm (opcional).
Protege el suelo del establecimiento frente al desgaste, reduce incluso más el consumo energético y minimiza la condensación en el suelo, lo que facilita mantenerlo limpio.
- 10** El congelador-fermentador incorpora serpentines térmicos eléctricos en el suelo.
Evita los daños causados por congelación y mantiene el suelo seco y libre de condensación.



INFORMACIÓN

SUELO

Una rampa baja y un suelo bajo facilitan el desplazamiento de los carros hacia el interior y exterior. La cámara Fermatic Q4 HIF (congeladora-fermentadora) incorpora suelo térmico de serie (opcional para la cámara HIK retardadora-fermentadora y la cámara HIJ fermentadora).



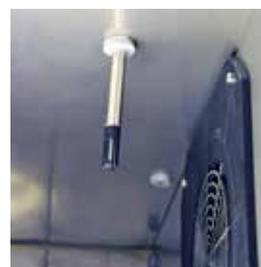
PANTALLA TÁCTIL

Fermatic Q4 tiene menús para Dough On Demand, con opción automática y manual. Las funciones de control importantes como la humedad, la temperatura, la refrigeración y la velocidad de las turbinas se controlan a partir de las necesidades y requisitos. El tamaño de la pantalla es de 7 pulgadas



LAS TURBINAS FUNCIONAN A UNA VELOCIDAD BASADA EN LAS NECESIDADES

Para procesar la masa lo más delicadamente posible, la velocidad de las turbinas se controla en función de las necesidades. No circula más aire del necesario. Parámetros como la refrigeración, la calefacción y la humedad controlan las turbinas en cada fase del programa, haciendo funcionar éstas a la velocidad correcta. La temperatura y la humedad son controladas por impulsos para facilitar un control climático exacto. El control hace que las cámaras sean más silenciosas y energéticamente más eficientes.



PUERTAS

Las puertas con autocierre están equipadas con bisagras de alta calidad y vidrio templado con un buen aislamiento. Los sensores de las puertas inician/detienen el programa de fermentación, encienden la luz y detienen los ventiladores cuando las puertas están abiertas —todo ello para proteger la masa, reducir el consumo energético y contribuir a un buen ambiente de trabajo.



CANAL DE DISTRIBUCIÓN DE AIRE DE DISEÑO ESPECIAL

Un canal de distribución de aire de diseño especial en la pared trasera de la cámara distribuye el aire con gran eficiencia. El canal proporciona una distribución de aire más suave y uniforme, tanto en aire descendente como ascendente.



COMPRESOR

La cámara Fermatic Q4 HIK refrigeradora-fermentadora y la cámara HIF congeladora-fermentadora incluyen un compresor. Durante la instalación se requiere un instalador especializado en cámaras de refrigeración. El compresor debe colocarse como máximo a 10 metros de la cámara.

TEMPERATURA Y HUMEDAD

Fermatic Q4 HIJ: Temperatura ambiente hasta +59 °C.

Fermatic Q4 HIK: -2 a +59 °C. Fermatic HIF: -18 a +59 °C.

Humedad relativa de hasta el 99%.

El tiempo de enfriamiento para una cámara vacía es de aproximadamente 30 minutos (-3 °C) para una cámara refrigeradora y aproximadamente 45 minutos (-18 °C) para una cámara congeladora.

PANEL DE CONTROL

Ejemplo de imágenes de la pantalla táctil:



Modo básico



Fermentación manual



Dough On Demand



Fermentación-congelación

OPCIONES

PUERTAS SÓLIDAS SIN CRISTAL.

Puertas de acero inoxidable.

SIN LUZ

Versión sin iluminación interior.

DISEÑO TIPO TÚNEL

Fermatic Q4 está disponible con diseño tipo túnel que permite una manipulación efectiva de diversos carros. El espacio de fermentación del túnel se carga desde un lado y se descarga desde el otro. El diseño modular facilita el ajuste de la longitud de la sala de fermentación en función de las necesidades.

TAMAÑO PERSONALIZADO

Hay disponibles tamaños personalizados con solicitud previa.

REFRIGERANTE ALTERNATIVO 1

Fermatic Q4 puede suministrarse con una unidad para refrigerante CO2 (el refrigerante estándar es R404a).

REFRIGERANTE ALTERNATIVO 2

Fermatic Q4 también puede suministrarse para el uso con glicol. Se trata de una buena alternativa para panaderías con su propia refrigeración central.

DESAGÜE POSTERIOR

Desagüe en el lado derecho de serie.

SUELO AISLANTE

Suelo aislante opcional en cámaras HIJ fermentadoras y cámaras HIK refrigeradoras-fermentadoras.

SUELO AISLANTE TÉRMICO

Tenemos disponible la opción de suelo radiante aislante en cámaras HIJ fermentadoras y cámaras HIK refrigeradoras-fermentadoras (se incluye como estándar en cámaras HIF congeladoras-fermentadoras).



Better baking business

Nos hemos convertido en el proveedor líder en los Países Nórdicos entregando solamente productos de gran calidad. Somos el líder porque tenemos un concepto integral único y porque tenemos soluciones eficaces e innovadoras tanto para panaderías y pastelerías pequeñas como industriales. Soluciones que convierten la cocción en horno en negocios. Better baking business.