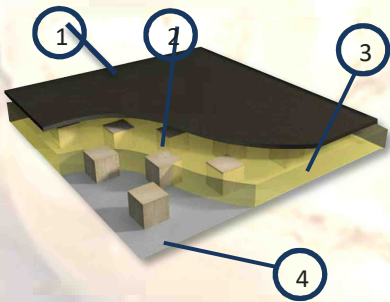
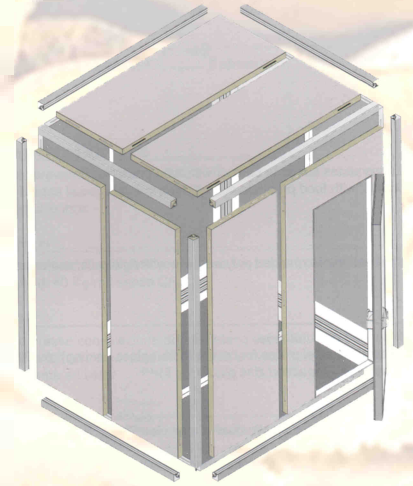


Càmara de fermentaciòn controlada



CARACTERISTICAS GENERALES STANDARD :

- Temperatura de trabajo: $-10^{\circ}\text{C} \div +40^{\circ}\text{C}$
Humedad de trabajo: $70\% \div 95\%$
- Estructura: Modular y desmontable con paneles autoportantes aislados con poliuretano expandido de alta densidad ($41\text{kg}/\text{m}^3$) de espesor mm. 60/80. Velocidad de montaje.
- Sistema de distribución del aire con cãrter en acero inox de piezas modulares con àngulos arrotondados, de fãcil desmontaje y limpieza.
- Revestimiento interno: Acero inoxidable AISI 304
- Revestimiento externo: Lamiera pre-pintada en relieve.
- Puertas: con llave y desbloqueo interior de seguridad, con juntas de silicona y bisagras de tipo industrial.



- **Suelo** aislado y reforzado con espesor 60 mm, idòneo al trànsito de los carros con ruedas de goma blandas con peso total no superior a kg 250 por rueda.

- 1) Revestimiento externo con làmina de madera fenolica mm. 12
- 2) Tapones de refuerzo
- 3) Aislamiento con poliuretano expandido mm. 60
- 4) Superficie esterna de làmina pre-pintada

- **Unidad frigorifica** abierta de alto rendimiento proyectado para trabajar en cualquier condiciòn ambiental, compresivo de:
- No. 01 motocompresor hermético con condensaciòn a aire completo de:
 - condensador tropicalizado con ventilaciòn parcializada controlada por presostato y depresostato; superficie aumentada para extraer el elevado calor ambiental;
 - filtros deshidratadores, recibidores de liquido, vãlvulas solenoides, indicadores de liquido, grupo manomètrico y todo lo necesario para el perfecto funcionamiento



- **Aeroevaporador** con sistema de ventilaciòn forzada dotado de mecanismo para el desescarche automàtico y de calentamiento con resistencias elèctricas. Vãlvula termostàtica regulable.

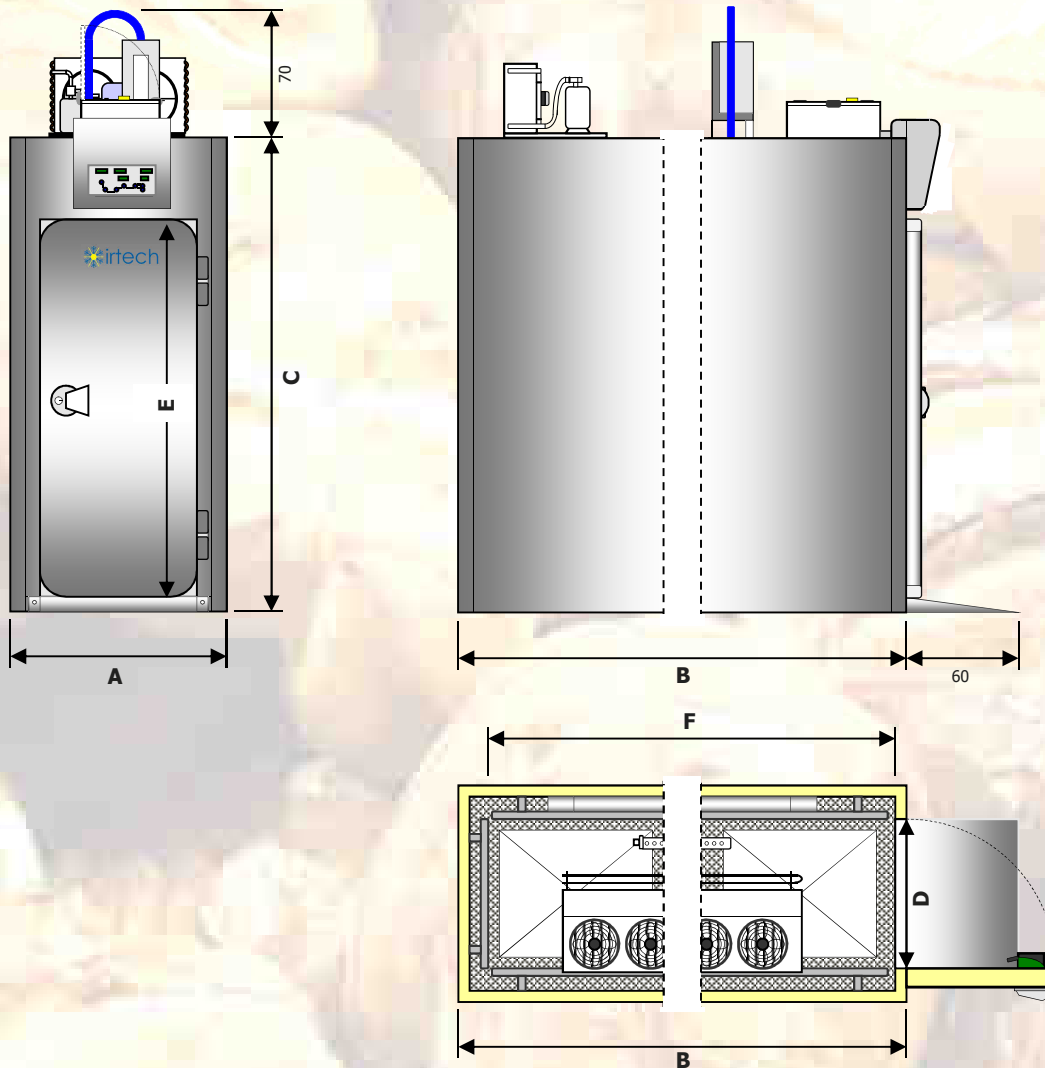
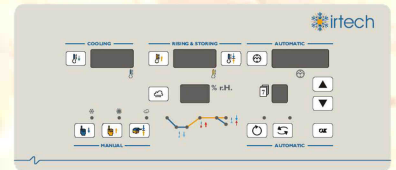
- **Sistema humidificaciòn:** con producciòn de vapor instantàneo por introducciòn de vapor nebulizado, comandado por higrostatò electronico de precisiòn de la ficha.
- **Distribuidor de vapor:** en acero inoxidable AISI 304



- **Sondas:** de temperatura (A) y humedad (B) posicionadas al interno de la cãmara para asegurar la correcta y constante lectura de los valores

Panel de control:

- Ficha electrónica digital para el control de la fermentación controlada con 7 programas independientes y 3 funciones manuales (frío, calor, climatización) y 1 función automática dividida en 5 fases:
 - Abatimiento
 - Conservación
 - Pre-fermentación
 - Fermentación
 - Dormilón
- Gestión climatizada de las temperaturas y humedad relativas.
- Memoria tampón para alimentación en caso de black-out.



Carro cm. 45x65
Bandejas cm. 60x40

Carro cm. 55x72
Bandejas cm. 50x70

Carro cm. 66x82
Bandejas cm. 60x80

Carro cm. 66x102
Bandejas cm. 60x100

Carro cm. 85x102
Bandejas cm. 80x100

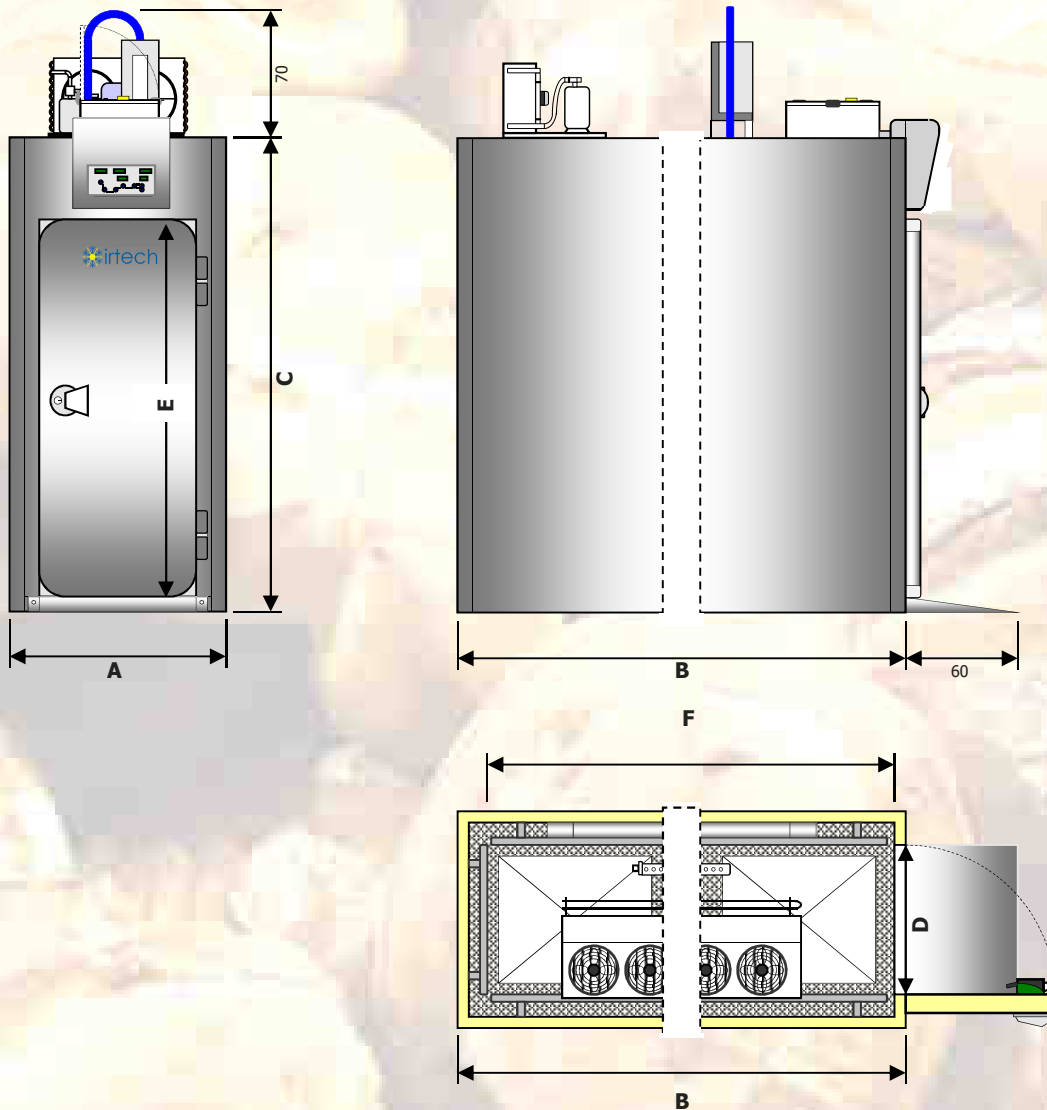
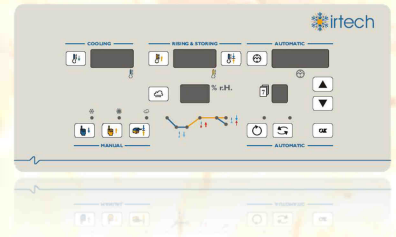
LIBECCIO 168sl	1	1	1	-	-
LIBECCIO 264sl	2	2	1	1	-
LIBECCIO 364sl	3	2	1	1	-
LIBECCIO 268sl	3	3	2	1	-
LIBECCIO 464sl	4	3	2	2	-
LIBECCIO 564sl	5	4	2	2	-
LIBECCIO 368sl	5	5	3	2	-
LIBECCIO 557sl	6	4	3	2	-
LIBECCIO 664sl	6	5	3	3	-
LIBECCIO 468sl	7	6	4	3	-
LIBECCIO 864sl	8	6	4	3	-
LIBECCIO 757sl	8	7	4	4	-
LIBECCIO 568sl	9	7	5	4	-
LIBECCIO 964sl	10	8	5	4	-
LIBECCIO 1064sl	10	8	5	5	-
LIBECCIO 668sl	11	9	6	5	-

Codigo	Modelo	Temp.	UR	Medidas Externas			Medidas Internas útiles			Puerta	Productividad	Potencia		
				cm			cm						cm	
				A	B	C	D	F	E				D	E
		°C	%								Kg*			
07 LBC 168sl	LIBECCIO 168sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 106 x 250			77 x 85 x 196			80 x 200	45	230/50/1F 0,75Hp ; 3.5 kW		
07 LBC 264sl	LIBECCIO 264sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 136 x 250			77 x 115 x 196			80 x 200	65	230/50/1F 1Hp ; 3.5 kW		
07 LBC 364sl	LIBECCIO 364sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 166 x 250			77 x 145 x 196			80 x 200	90	230/50/1F 1.25Hp ; 3.5 kW		
07 LBC 268sl	LIBECCIO 268sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 196 x 250			77 x 175 x 196			80 x 200	90	230/50/1F 1,25Hp ; 4 kW		
07 LBC 464sl	LIBECCIO 464sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 226 x 250			77 x 205 x 196			80 x 200	135	230/50/1F 1,5Hp ; 4 kW		
07 LBC 564sl	LIBECCIO 564sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 256 x 250			77 x 235 x 196			80 x 200	135	230/50/1F 1,5Hp ; 5 kW		
07 LBC 368sl	LIBECCIO 368sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 286 x 250			77 x 265 x 196			80 x 200	135	230/50/1F 1,5Hp ; 5 kW		
07 LBC 557sl	LIBECCIO 557sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 316 x 250			77 x 295 x 196			80 x 200	155	230/50/1F 1,75Hp ; 5 kW		
07 LBC 664sl	LIBECCIO 664sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 346 x 250			77 x 325 x 196			80 x 200	155	230/50/1F 1,75Hp ; 5 kW		
07 LBC 468sl	LIBECCIO 468sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 376 x 250			77 x 355 x 196			80 x 200	180	400/50/3F 2Hp ; 4 kW		
07 LBC 864sl	LIBECCIO 864sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 406 x 250			77 x 385 x 196			80 x 200	180	400/50/3F 2Hp ; 4 kW		
07 LBC 757sl	LIBECCIO 757sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 436 x 250			77 x 415 x 196			80 x 200	225	400/50/3F 2.25 Hp ; 4 kW		
07 LBC 568sl	LIBECCIO 568sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 466 x 250			77 x 445 x 196			80 x 200	225	400/50/3F 2,25Hp ; 4 kW		
07 LBC 964sl	LIBECCIO 964sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 496 x 250			77 x 475 x 196			80 x 200	270	400/50/3F 2,5Hp ; 5.5 kW		
07 LBC 1064sl	LIBECCIO 1064sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 526 x 250			77 x 505 x 196			80 x 200	270	400/50/3F 2,5Hp ; 5.5 kW		
07 LBC 668sl	LIBECCIO 668sl	-10°/+40°	70÷95	110 x 556 x 250			77 x 535 x 196			80 x 200	270	400/50/3F 2.5Hp ; 5.5 kW		

*Capacidad calculada en base al pan de baguettes gr. 100-600

Panel de control:

- Ficha electrónica digital para el control de la fermentación controlada con 7 programas independientes y 3 funciones manuales (frío, calor, climatización) y 1 función automática dividida en 5 fases
 - Abatimiento
 - Conservación
 - Pre-fermentación
 - Fermentación
 - Dormilón
- Gestión climatizada de las temperaturas y humedad relativas
- Memoria tampón para alimentación en caso de black out.



	Carro cm. 45x65 Bandejas cm. 60x40	Carro cm. 55x72 Bandejas cm. 50x70	Carro cm. 66x82 Bandejas cm. 60x80	Carro cm. 66x102 Bandejas cm. 60x100	Carro cm. 85x102 Bandejas cm. 80x100
LIBECCIO 168	1	1	1	-	-
LIBECCIO 264	2	1	1	-	-
LIBECCIO 1810	2	2	1	1	1
LIBECCIO 268	3	2	2	1	1
LIBECCIO 464	4	3	2	1	1
LIBECCIO 368	4	3	3	2	2
LIBECCIO 564	5	4	3	2	2
LIBECCIO 468	6	4	4	2	2
LIBECCIO 3810	6	5	4	3	3
LIBECCIO 764	7	5	4	3	3
LIBECCIO 568	7	6	5	3	3
LIBECCIO 864	8	7	5	3	3
LIBECCIO 668	9	7	6	4	4

Codigo	Modelo	Temp. °C	UR %	Medidas Externas cm			Medidas Internas útiles cm			Puerta cm	Productividad Kg*	Potencia		
				A	B	C	D	F	E				D	E
				07 LBC 168	LIBECCIO 168	-10°/+40°	70÷95	136 x 90 x 250					97 x 73 x 196	
07 LBC 264	LIBECCIO 264	-10°/+40°	70÷95	136 x 120 x 250			97 x 103 x 196			100x200	65	230/50/1F 1Hp ; 3.5 kW		
07 LBC 1810	LIBECCIO 1810	-10°/+40°	70÷95	136 x 150 x 250			97 x 133 x 196			100x200	65	230/50/1F 1Hp ; 3.5 kW		
07 LBC 268	LIBECCIO 268	-10°/+40°	70÷95	136 x 180 x 250			97 x 163 x 196			100x200	90	230/50/1F 1,25Hp ; 4 kW		
07 LBC 464	LIBECCIO 464	-10°/+40°	70÷95	136 x 210 x 250			97 x 193 x 196			100x200	135	230/50/1F 1,5Hp ; 4 kW		
07 LBC 368	LIBECCIO 368	-10°/+40°	70÷95	136 x 240 x 250			97 x 223 x 196			100x200	135	230/50/1F 1,5Hp ; 5 kW		
07 LBC 564	LIBECCIO 564	-10°/+40°	70÷95	136 x 270 x 250			97 x 253 x 196			100x200	155	230/50/1F 1,75Hp ; 5 kW		
07 LBC 468	LIBECCIO 468	-10°/+40°	70÷95	136x 300 x 250			97 x 283 x 196			100x200	180	400/50/3F 2Hp ; 4 kW		
07 LBC 3810	LIBECCIO 3810	-10°/+40°	70÷95	136 x 330 x 250			97 x 313 x 196			100x200	225	400/50/3F 2.25Hp ; 4 kW		
07 LBC 764	LIBECCIO 764	-10°/+40°	70÷95	136 x 360 x 250			97 x 343 x 196			100x200	225	400/50/3F 2.25Hp ; 4 kW		
07 LBC 568	LIBECCIO 568	-10°/+40°	70÷95	136 x 390 x 250			97 x 373 x 196			100x200	225	400/50/3F 2.25Hp ; 4 kW		
07 LBC 864	LIBECCIO 864	-10°/+40°	70÷95	136 x 420 x 250			97 x 403 x 196			100x200	270	400/50/3F 2.5 Hp ; 5 kW		
07 LBC 668	LIBECCIO 668	-10°/+40°	70÷95	136 x 450 x 250			97 x 433 x 196			100x200	270	400/50/3F 2.5Hp ; 5 kW		

* Capacidad calculada en base al pan de baguettes gr. 100-600