

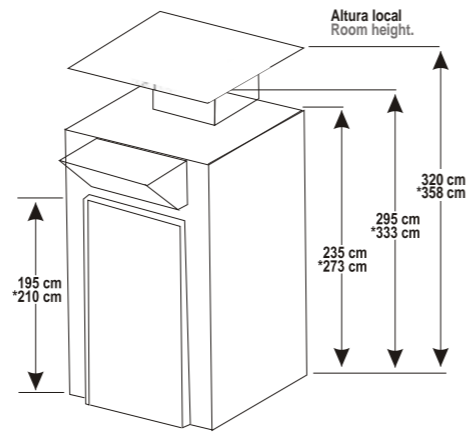
Somos fabricantes de cualquier tipo de cámara en medidas especiales



Unidad Moto-Condensadora
Condensing Unit



Humidificador de Vapor
Steam Humidifier



* Opcional / option



Opcional:
Unidad
Moto-Condensadora
Centrifuga
Option:
Condensing Uni
with Centrifugal
fun Assemblies



Sistema de Cierre con Freno Retenedor
Lock System with Retention Break



Termocontrol Equipos Frigoríficos, S.L.
Ctra. Tomelloso - Alcázar, km. 0,300
13700 Tomelloso (C. Real) ESPAÑA
Tel: 926 501 531 - Fax: 926 501 532
e-mail: termocontrol@termocontrol.es



www.termocontrol.es

Nº CARROS EN RECINTOS FRIGORÍFICOS /Number of racks

MODELO MODEL TERRANOVA	DIMENSIONES EXTERIORES OVERALL DIMENSIONS (cm.)		DIMENSIONES ÚTILES WORKING DIMENSIONS (cm.)			PUERTAS DOORS	LUZ (cm) LIGHT (cm)	BANDEJAS TRAYS (cm)					TABLEROS BOARDS (cm)			
	FRENTE FRONT	FONDO DEPTH	FRENTE FRONT	FONDO DEPTH	ALTURA HEIGHT			40/60	60/80	60/90	80/100	100/120	60/150	60/200	70/150	70/200
TR126126	126	126	96	103	190	1	95	1/2	1	1	1	0	0	0	0	0
TR126164	126	164	96	141	190	1	95	2/4	*2	*2	1	0	0	0	0	0
TR126202	126	202	96	179	190	1	95	3/5	2	*2	1	0	1	0	1	0
TR126240	126	240	96	217	190	1	95	6	*3	2	2	0	1	1	1	1
TR126278	126	278	96	255	190	1	95	7	3	2	2	0	1	1	1	1
TR126316	126	316	96	293	190	1	95	8	4	3	2	0	1	1	1	1
TR126354	126	354	96	331	190	1	95	10	4	3	3	0	1	1	1	1
TR164126	164	126	141	96	190	1	95	4	2	1/2	1	0	0	0	0	0
TR164164	164	164	127	141	190	1	95	4	*2	*2	1	1	0	0	0	0
TR164202	164	202	127	179	190	1	95	5	2	2	1/2	1	1	0	1	0
TR164240	164	240	127	217	190	1	95	6/8	*3	2/3	2	1	1	1	1	1
TR164278	164	278	127	255	190	1	95	*10	*3	2/3	2	2	1	1	1	1
TR164316	164	316	127	293	190	1	95	8	*4	3/4	2/3	2	1	1	1	1
TR164354	164	354	127	331	190	1	95	10	*4	3/4	3	2	1	1	1	1
TR164392	164	392	127	369	190	1	95	10	*5	3/5	3/4	2	2	1	2	1
TR202126	202	126	165	103	190	1	95	4	2	2	1	0	0	0	0	0
TR202164	202	164	165	141	190	1	95	6	*3	2	1	1	0	0	0	0
TR202202	202	202	165	179	190	1	95	6	4	3	1	1	2	0	2	0
TR202240	202	240	165	217	190	1	95	9	*5	4	2	1/2	2	2	2	2
TR202278	202	278	165	255	190	1	95	11	6	4	2	2	2	2	2	2
TR202316	202	316	165	293	190	1	95	12	6	6	2/3	2	2	2	2	2
TR202354	202	354	165	331	190	1	95	15	7	6	3	2/3	2	2	2	2
TR202392	202	392	165	369	190	1	95	15	8	7	3/4	2/3	4	2	4	2
TR240126	240	126	203	103	190	2	95	6	2	2	2	0	0	0	0	0
TR240164	240	164	203	141	190	2	95	8	*4	2/4	2	1	0	0	0	0
TR240202	240	202	203	179	190	2	95	*11	4	4	2/3	1	2	0	2	0
TR240240	240	240	203	217	190	2	95	12	*6	4/6	4	1/2	2	2	2	2
TR240278	240	278	203	255	190	2	95	15	6	4/6	4	2	2/3	2	2/3	2
TR240316	240	316	203	293	190	2	95	16	*8	4/8	4	2	2/3	2	2/3	2
TR240354	240	354	203	331	190	2	95	20	8	6/8	6	2/3	2/4	2	2/3	2
TR240392	240	392	203	369	190	2	95	21/23	*10	7/10	6/7	2/3	4	2	4	2
TR278126	278	126	241	103	190	2	95	5/7	3	3	2	0	0	0	0	0
TR278164	278	164	241	141	190	2	95	10	5	3/4	2	2	0	0	0	0
TR278202	278	202	241	179	190	2	95	10/13	6	5	2/4	2	3	0	2	0
TR278240	278	240	241	217	190	2	95	15	*8	6	4	2	3	3	2	2
TR278278	278	278	241	255	190	2	95	15/18	9	6	4	4	3/4	3	2/3	2
TR278316	278	316	241	293	190	2	95	20	*11	9	4/6	4	3/4	3/4	2/3	2
TR278354	278	354	241	331	190	2	95	*25	9/11	9	6	4	3/5	3/4	2/3	2/3
TR278392	278	392	241	369	190	2	95	25/28	12/14	11	6/8	5	6	3/5	4	2/3
TR316126	316	126	279	103	190	2	95	*8	*4	4	3	0	0	0	0	0
TR316202	316	202	279	179	190	2	95	*12	8	6	3/4	2	3	0	3	0
TR316240	316	240	279	217	190	2	95	15	*9	8	6	2	3	3	3	3
TR316278	316	278	279	255	190	2	95	19	12	9	6	4	3/4	3	3/4	3
TR316316	316	316	279	293	190	2	95	20	12	12	6	4	3/4	3/4	3/4	3
TR316354	316	354	279	331	190	2	95	25	12	12	9	4	3/5	3/4	3/4	3/4
TR316392	316	392	279	369	190	2	95	25	15	14	9	*5	6	3/5	6	3/4

OBSERVACIONES: (*) Nos indica la capacidad de carros en la cámara cuando uno o varios de ellos lo posicionamos girado.

Los datos técnicos y las fotos son indicativos, están sujetos a modificaciones sin preaviso y no constituyen compromiso alguno para el fabricante.
Technical data and photos are supplied for information only, can be changed without previous notice and are not binding for the company.

TERRANOVA

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA
CONTROLLED FERMENTATION CHAMBER

Cámaras de fermentación controlada

TERRANOVA

La cámara de fermentación TERRANOVA ha sido diseñada para facilitar al panadero el control de la fermentación de sus masas, pudiendo optar por una fermentación automática y continuada, o por una fermentación manual de acuerdo a los procesos y criterios que en su momento el profesional elija.

El sistema de control de TERRANOVA ha sido diseñado para realizar una fermentación progresiva, sin escalones, y en cada momento del proceso mantiene las adecuadas condiciones de temperatura, humedad y tiempos requeridos para una óptima fermentación de las masas, encargándose el sistema, en caso de una eventual interrupción de los procesos, de recuperar en tiempo real los parámetros definidos.

El rendimiento del equipo frigorífico permite un rápido abatimiento de la temperatura sin extracción de agua en las masas, condición indispensable para la calidad final del producto fermentado y acabado.

El sistema le permite manejar a su antojo cualquier fase de la fermentación -abatimiento, conservación, fermentación o la paralización rápida de la fermentación (sistema dormilón)- eligiendo y variando los parámetros de temperatura, humedad y tiempos de cualquiera de las fases de la fermentación y de modo individual.

TERRANOVA ha sido diseñada para HACERLE SU TRABAJO MÁS FÁCIL.

Controlled fermentation chambers

TERRANOVA

The fermentation chamber TERRANOVA has been specially designed to facilitate the baker the fermentation control of dough as he can choose either fermentation operating on automatic continuous cycles or on manual cycles depending on his specific requirements.

The control system of TERRANOVA has been created to operate on progressive fermentation cycles - without steps- and throughout the different operation phases it maintains the required conditions of temperature, humidity and time for an optimum fermentation of dough. In case of operation break the system restarts with the defined parameters.

The refrigeration equipment efficiency allows a temperature shock freezing without dough drying, absolutely necessary condition for the final quality of the leavened and finished product.

The system enables the baker to handle his own way any phase of the fermentation process -shock freezing, conservation, leavening or fermentation stop (sleeping system)- changing separately the parameters of temperature, humidity and time at any phase if necessary.

TERRANOVA has been designed to MAKE YOUR WORK EASIER.

TERRANOVA • Características Técnicas

- Rango de temperatura desde -15° hasta +40° C.
- Humedad relativa hasta el 99% controlada por sonda.
- Recinto frigorífico con aislamiento de poliuretano (libre de CFC) de alta densidad y de 70 mm de espesor, y un coeficiente de transmisión de 0'22 W/m² °C.
- Acabado frontal e interior en chapa de acero inoxidable AISI 304 de 0,6 mm, laterales y trasera en chapa de acero galvanizado y recubierto en PVC, con film protector de polietileno, con sistema de unión exclusivo y patentado.
- Suelo de 21 mm. de espesor en acero inoxidable antideslizante sobre base de placa de PVC.
- Puerta de 70 mm de espesor, acabada en acero inoxidable AISI 304, con cierre con retorno automático, freno retenedor y provista de tres bisagras auto-elevadoras.
- Equipo frigorífico de condensación por aire, con compresor semihermético funcionando con gas frigorífico R-404 A (libre de CFC).
- Evaporadores de plafón con gran superficie de intercambio y con ventiladores de baja velocidad.
- Variador electrónico para control automático de caudal y velocidad

- de aire.
- Conductos de distribución de aire, con toberas de salida lateral, fabricado en acero AISI 304.
- Humidificador de vapor de electrodos sumergidos por control electrónico.
- Pantalla táctil a color de fácil manejo para el control de funcionamiento e indicación de los procesos.

Opcionales

- Visor para puertas con cristal.
- Unidad moto-condensadora a distancia.
- Soporte para unidad moto-condensadora.
- Condensadores de bajo nivel sonoro.
- Condensadores con ventiladores centrífugos para conducción de aire al exterior.
- Cámaras y puertas con mayor altura para carros especiales.
- Cámaras con laterales y trasera exterior en acero inox.
- Humidificador de vapor con resistencias eléctricas.
- Telegestión.
- Adquisición y registro de datos a PC.



TERRANOVA • Technical Data

- Temperatures range from -15° C up to +40° C.
- Relative humidity up to 99% controlled by probe.
- Isolation panels with high density polyurethane (CFC-free) with thickness of 70 mm and 0.22 W/m²°C transmission rate.
- Front face finishing on stainless steel AISI 304, 0,6 mm thickness sheets. Sides, back and interior made by sheets of galvanized steel, covered in PVC, with a polyethylene protective film. Exclusive and patented joint system.
- Floor of 21 mm. thickness made of non-slip stainless steel on installed on a PVC's base.
- Door of 70 mm thickness, finished in stainless steel AISI 304, with automatic return lock, retention break and provided with three self-lifting hinges.
- Air-condensing refrigeration equipment, with semi-hermetic compressor and working with refrigerant gas R-404A (CFC-free).
- Dual discharge coolers with a wide exchange surface and low speed fans.
- Electronic controller to vary automatically the air flow and speed.

- Air distribution ducts, with side outlet nozzles, manufactured in steel AISI 304.
- Steam humidifier of submerged electrodes by electronic control.
- Easy handling colour tactile display for operation control and indication of the process.

Options

- Sight glass suitable for doors in glass.
- Remote condensing unit.
- Mounting base for the condensing unit
- Low sound level condensers.
- Condensers with centrifugal fans to channel the air outside.
- Chambers and doors with special height for higher racks.
- Chambers with sides and back in stainless steel.
- Steam humidifier with electrical heaters by electronic control.
- Remote assistance.
- SCADA systems.
- Connection to the alarm network and/or

