

Modsystem

La simplicité au bout des doigts



Partout en FRANCE et dans le MONDE
une équipe de professionnels à votre écoute



Photos non contractuelles



Chambres de fermentation et chambres à bacs

Le froid au service de votre savoir-faire



12 Avenue des Froides Bouillies, 91420 Morangis, FRANCE

www.bcr.fr

+33(0) 1 40 96 99 55



Caractéristiques générales

- Intérieur en tôle revêtement PET gris et extérieur en tôle plastifiée blanche avec un revêtement PVC anti-rayures (épaisseur de tôle 7/10ème)
- Isolation par du Polyuréthane injecté forte densité, soit 41 KG/M3 d'une épaisseur de 60mm
- Protection intérieure par profilés inox (sauf chambres à bacs)
- Evaporateur plafonnier ventilé traité
- Groupe frigorifique opérant au R452A de série
- Groupe tropicalisé de série, garantie 2 ans
- Contrôle précis de l'hygrométrie avec hygostat
- Charnières en ABS
- Entourage de porte aluminium avec poignée incrustée dans la porte ou extérieure selon modèle
- Livrée démontée, groupe à distance sans chariots, sans sol



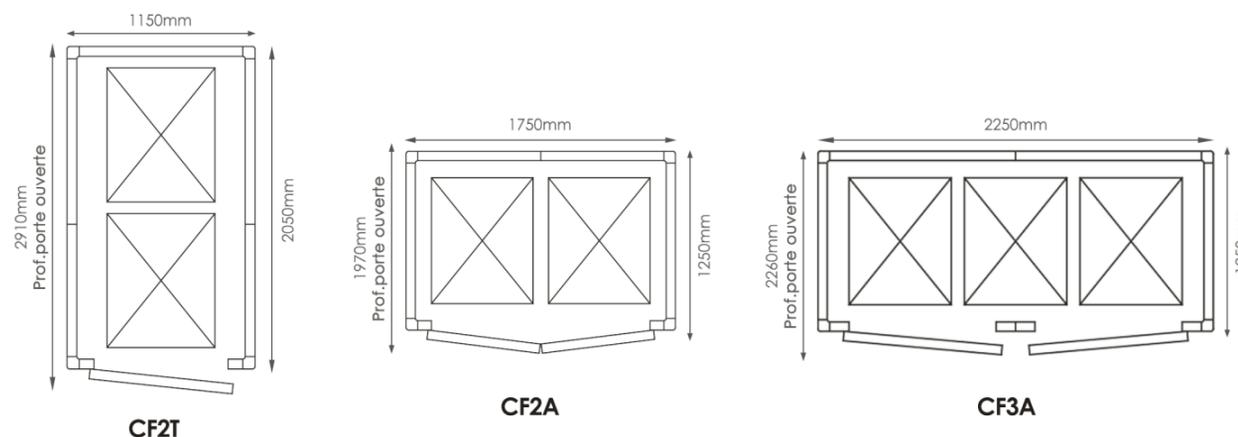
En Option

- Vitrage avec oculus
- Sol isolé 20mm
- Inox intérieur et/ou extérieur
- Régulation Modsystem

CHAMBRES DE FERMENTATION

La gamme de chambres de fermentation BCR permet de travailler tous les types de fermentation, que cela soit la pousse lente, la fermentation traditionnelle ou l'étuvage. Elles sont disponibles pour des chariots à grilles ou à filets et s'adaptent à tous les types et rythmes de fabrication.

Grâce aux interfaces intuitives et ergonomiques, les chambres de fermentation sont très facilement paramétrables et offrent à l'utilisateur une gestion des cycles de fermentation (blocage froid, fermentation progressive, stabilisation) parfaitement adaptée à ses besoins et à la diversité de produits réalisés.



CHAMBRES DE FERMENTATION À BACS

Les chambres à bacs sont destinées aux utilisateurs qui ont une méthode de travail en froid continu avec un pointage en bacs disposés sur des échelles permettant une hydratation plus élevée de leurs pâtons avec une meilleure durée de conservation. La diffusion d'un froid homogène et la mise en place de cycles de ventilation adaptés au sein des chambres BCR évitent tout phénomène de dessèchement des produits tout en assurant un blocage efficace des pâtons à une température basse durant une période longue.

Nous travaillons avec des panneaux modulables et crochetales. Toutes les configurations sont possibles sur demande.

Configuration en échelles :

Echelle simple 8 niveaux pour bacs de 7Kg (610x497mm)

Echelle double 2x 13 niveaux pour bacs de 4Kg (610x497mm)

Echelle triple pour bacs de 4 Kg (900x497mm)

