

# SMACPAN – CONTROLO DE FERMENTAÇÃO DO PÃO

INDÚSTRIA DO PÃO | PASTELARIA | PADARIA | OVENS



## > DESCRIÇÃO

Controlo universal para a subida do pão, com receitas disponíveis.

## > FUNÇÕES

- Controlo para a **fermentação automática** de pão, com controlo das condições de prova de pão configuráveis de acordo com as necessidades de cada utilizador e tipo de pão, e possibilidade de guardar as configurações como receitas para configuração rápida.
- Possibilidade de efetuar o processo de forma **manual** ou **automática**.
- Controlo das fases de **fermentação em bloco, conservação, descongelação, fermentação, dormência**.
- Controlo de **alarme incorporado**.

## > APLICAÇÕES

Controlo genérico configurável com receitas para o controlo e manutenção da produção de pão, produtos de panificação e pastelaria. Para a indústria de panificação e pastelaria, padarias e fornos.

