

SMACPAN – CONTROL FERMENTACIÓN DE PAN

INDUSTRIA PAN | REPOSTERÍA | PANIFICADORES | HORNO



> DESCRIPCIÓN

Control universal para la fermentación de pan, con recetas disponibles.

> FUNCIONES

- Control para la **fermentación automática del pan**, con el control de las condiciones de fermentación del pan configurables según requiere cada usuario y tipo de pan, y la **posibilidad de guardar las configuraciones como recetas** para una configuración rápida.
- Posibilidad de realizar el **proceso** de manera **manual** o **automática**.
- Control de las **fases** de **bloqueo fermentación, conservación, descongelación, fermentación, dormilón**.
- **Control de alarmas** incorporado.

> APLICACIONES

Control genérico configurable con recetas para control y mantenimiento de producción de pan, derivados y repostería. Para industria de pan y repostería, panificadoras y hornos.



WEBSERVER
DISPONIBLE



HMI TÁCTIL
DISPONIBLE (AVP)



DRIVER TELEVIS GO
DISPONIBLE

