



**Armoires de fermentation contrôlée**  
pour grilles, filets ou chariots

# Armoires de fermentation contrôlée

## Une fabrication de haute qualité

Les armoires de fermentation contrôlée Hengel permettent tous les types de fermentation/panification : pousse lente, pousse traditionnelle, et étuvage. La montée en température et l'hygrométrie sont parfaitement maîtrisées grâce à notre régulation Bi-Tronic 2. Quelque soit l'heure de lancement du cycle, la pâte est toujours levée au moment d'enfourner...

### ROBUSTESSE, LONGÉVITÉ ET FACILITÉ D'UTILISATION.



Charnières de portes chromées équipées d'un système de fermeture facile



Pour les modèles pour grilles, pieds ajustables de hauteur 150 mm



Protection intérieure en profilé aluminium



Poignée de porte chromée avec rail de protection externe en aluminium anodisé

- **Intérieur inox qualité alimentaire**, extérieur acier laqué blanc, isolation par panneaux injectés de mousse haute densité 43 kg/m<sup>3</sup>, épaisseur 60 mm
- **Système d'hygrométrie électronique en standard** (sauf taille 46)
- Joint de porte silicone facilement démontable et nettoyable
- Ferrage droit en standard (gauche sur demande)
- Interface de commande ergonomique **Bi-tronic 2**
- Gaine de soufflage montée verticalement afin d'en faciliter la maintenance et le nettoyage
- Groupe frigorifique logé **tropicalisé au R452A** avec dispositif anti court-cycle pour une plus grande longévité
- Montants verticaux en profilés aluminium anodisé très résistants aux chocs
- Glissières inox démontables et réglables au pas de 15 mm (pour les versions à grilles), largeur 30 mm
- Coffret électrique, protégé IP65, positionné sur le dessus de la machine

### OPTIONS

- Hygrométrie sur taille 46 (sonde d'hygrométrie électronique)
- Inox extérieur
- Groupe frigorifique à distance sur AR/HG 68
- Résistance de dégivrage
- Roulettes
- Porte double battant sur taille 88
- Glissières inox supplémentaires largeur 30 mm
- Glissières inox plus larges, largeur 45 mm au lieu de 30 mm
- Bac extérieur de ré-évaporation des condensats
- Porte vitrée
- Sol composite PE-inox, épaisseur 9 mm pour armoire à chariot
- Grille

## LES GAMMES DISPONIBLES

|      |                    |  |
|------|--------------------|--|
| AR   | Armoires à grilles | 27 niveau  |
| ARD2 | Armoires à grilles | bi-compartiments superposés indépendants de 12 niveaux |
| ARM  | Armoires à grilles | 20 niveaux   |
| HG   | Armoire à chariots | 20 niveaux   |
| AR2  | Armoires à grilles | 27 niveaux de 1 à 3 compartiments indépendants*        |
| HG2  | Armoire à chariots | 20 niveaux de 1 à 2 compartiments indépendants*        |

**PLUS DE 30 RÉFÉRENCES DISPONIBLES !**



## Tailles disponibles (grilles, plaques, filets, chariots)

|             |  |
|-------------|--|
| Taille 46   | 400x600 mm, 430x600 mm, 460x600 mm             |
| Taille 48   | 400x800 mm, 430x800 mm, 460x800 mm             |
| Taille 68   | 600x800 mm                                     |
| Taille 88   | 800x800 mm, 700x800 mm, 750x800 mm, 830x800 mm |
| Taille 89   | 800x900 mm, 950x800 mm                         |
| Taille 1080 | 1000x800 mm                                    |

Pour toute autre taille, n'hésitez pas à nous contacter.



\* Pour les versions multi-compartiments les régulations, évaporateurs et systèmes d'hygrométrie sont indépendants.

## BI-TRONIC 2, une régulation simple d'utilisation et ergonomique

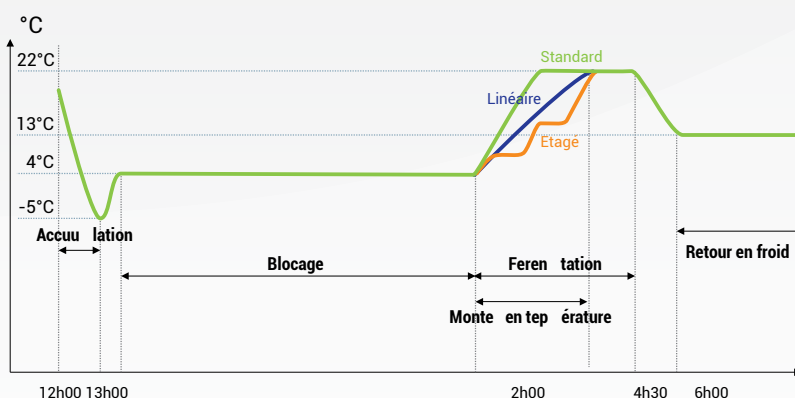


Conçue pour répondre aux exigences des boulangers, la régulation Bi-Tronic 2 facilite le travail quotidien grâce à :

- Une utilisation simple et intuitive
- L' affichage permanent du cycle en cours, de la température interne et des consignes en cours
- Ses quatre programmes mémorisables
- Ses messages clairs
- Son nettoyage facile
- Son ergonomie
- Son clavier de contrôle à hauteur des yeux

Elle offre quatre possibilités de montées en température :

- **Cycle de fermentation en direct**
- **Cycle de fermentation standard**
- **Cycle de fermentation linéaire**  
Diminue les temps de blocage et de fonctionnement en chaud et en froid. Permet des économies d'énergie, une meilleure qualité du pain et une meilleure homogénéité de la température du pâton
- **Cycle de fermentation étagée**  
Jusqu'à cinq paliers successifs de température qui permettent le développement des arômes et de la consistance des pâtes.



Le retour en froid s'effectue automatiquement en fin de phase de fermentation. Le cycle reprend automatiquement en cas de coupure de courant tout en affichant un message d'avertissement.

**hengel**  
Cold Solutions Expert

ZA Les Berges du Rhins  
42120 PARIGNY - FRANCE

Tél. +33(0) 4 77 23 40 00  
Fax +33(0) 4 77 23 40 09

[www.hengel.com](http://www.hengel.com)



Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.