

# SPT

## CÁMARA ESTÁTICA STATIC PROOFER



25  
COLBAKE

	Capacidad	A (mm)	B (mm)	H (mm)	HB (mm)	Potencia	Peso
						Power (kw)	Weight (Kg)
SPT138	138	2130	785	2100	1280	0,91	850
SPT177	177	2550	785	2100	1280	0,91	900
SPT243	243	2550	785	2340	1280	0,91	1000
SPT276	276	2800	785	2100	1280	0,91	1200
SPT348	348	2800	785	2340	1280	0,91	1300
SPT782R	78	2550	785	2540	1520	0,55	850

[WWW.COLBAKE.COM](http://WWW.COLBAKE.COM)



PROOFERS - CÁMARAS

COLBAKE



- Capacidad flexible: puede cargar 1, 2 ó 3 piezas por cangilón.
- Trabajo en sistema estático: las piezas de masa están todo el tiempo en la misma posición.
- Peso máximo de las piezas a cargar: 800g.
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Cernedor de harina.
- Balancines de 3 nidos.
- Voltaje: 3x380V ó 3x220V ó 1x220V (requiere variador electrónico de frecuencia)

## OPCIONAL

- Control de temperatura.
- Control de humedad.
- Panel con apertura fácil + ventana para ver el interior de la máquina.
- Toma de corriente extra para otras máquinas.
- Control mediante pantalla táctil.
- Estructura de acero inoxidable.
- Carga mediante cinta transportadora auxiliar.

- Flexible capacity: it can load 1, 2 or 3 pieces per tray.
- Work in static system: the dough pieces are in the same position all the time.
- Weight of the pieces to be loaded: up to 800g.
- Stainless steel covers.
- Flour sifter
- 3 pocket trays.
- Voltage: 3x380V or 3x220V or 1x220V (requires electronic frequency converter).

## OPTIONAL

- Temperature control.
- Humidity control.
- Panel with easy opening + window to see the inside of the machine.
- Extra power socket for connecting other machines.
- Control by touch screen.
- Stainless steel structure.
- Loading by conveyor belt.

