



## CÁMARA FERMENTACIÓN 16 BANDEJAS PARETI KITCHENETTE

\$898.350 Neto

- La **Cámara Fermentación 16 Bandejas Pareti Kitchenette** es una herramienta esencial para panaderías y pastelerías profesionales que buscan optimizar sus procesos de fermentación con resultados consistentes y de alta calidad.
- Diseñada para alojar bandejas de gran tamaño (**580 x 680 mm**), esta cámara permite trabajar con grandes volúmenes de masa, garantizando una fermentación homogénea y precisa en cada ciclo.
- El sistema de **inyección de agua manual** ofrece un control total sobre los niveles de humedad, permitiendo a los profesionales personalizar las condiciones de fermentación según sus necesidades específicas. Esta característica asegura flexibilidad y precisión en cada proceso, adaptándose a diversas recetas y tipos de masa.
- Construida íntegramente en acero inoxidable, tanto en su interior como en su exterior, esta cámara ofrece resistencia, durabilidad y facilidad de mantenimiento, cualidades imprescindibles en un entorno profesional. Su diseño incluye ruedas



que facilitan su movilidad,  
garantizando una integración práctica  
en cualquier espacio de trabajo.

---

**CODIGO:** 3069

**Categorías:** [Cámara Fermentadora](#)

## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: IGAPA0024

Dimensión de la bandeja: 58 x 68 cm

Tamaño del producto: 68 x 77 x 198 cm (incluye patas)

Tamaño del empaque: 75 x 89 x 198 cm

Cantidad de bandejas: 16

Tensión nominal: 220V

Producción: 40 kg/hora

Material interior: Acero inoxidable



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Material exterior: Acero inoxidable  
Rango de temperatura: 30°C a 110°C  
Inyección de agua: Manual

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**