









\$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 invección 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

**Etiquetas:** Fermentadoras

## **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







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

Inyección de agua: Manual

