



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](#)

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



**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

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl