

CÁMARA FERMENTACIÓN 16 BANDEJAS PARETI KITCHENETTE

- 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.

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

Inyección de agua: Manual