



CÁMARA FERMENTADORA 32 BANDEJAS GASTROMAQ

\$714.290 Neto

- La **Cámara Fermentadora de 32 Bandejas Gastromaq** es un equipo diseñado para optimizar el proceso de fermentación en panaderías y pastelerías. Su tecnología permite controlar la humedad y temperatura de manera precisa, asegurando una fermentación homogénea y mejorando la textura y volumen de las masas.
- Fabricada con materiales de alta calidad, su estructura resistente garantiza un uso prolongado y eficiente. Su capacidad para 32 bandejas permite aumentar la producción sin comprometer la calidad del producto final.
- Control de temperatura y humedad para una fermentación uniforme
- Mejora la textura y volumen de la masa
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios de repostería
- Temperatura de trabajo de 30°C a 110 °C, con una humedad de 30% a 95%.

CODIGO: 6921

Categorías: [Cámara Fermentadora](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: FJ-32

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 2.5KW

Peso : 55 KG

Dimensiones:

Alto: 194 cm.

Fondo: 69 cm.

Ancho: 96 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl