



## CÁMARA FERMENTADORA 32 BANDEJAS GASTROMAQ

- 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%.

---

**SKU:** 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

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

  
**www.lacasita.cl**