



MÁQUINA FERMENTADOR 16 BANDEJAS 60X40 CM. PARETI- KITCHENETTE

- La Cámara Fermentadora FPK-16 PLUS de Pareti Kitchenette® es la solución ideal para panaderías y pastelerías que buscan perfeccionar sus procesos de fermentación con tecnología avanzada y máxima eficiencia. Diseñada para garantizar una fermentación homogénea, este equipo ofrece la calidad y consistencia que necesitas para obtener resultados excepcionales en tus masas.
- Destacado sistema de llenado automático: El avanzado sistema de inyección de agua automática asegura el control preciso de la humedad durante todo el proceso de fermentación, lo que permite optimizar las condiciones internas y garantizar resultados uniformes sin intervención manual. Este sistema no solo mejora la calidad de los productos, sino que también simplifica el trabajo, brindándote mayor comodidad y eficiencia en cada ciclo.
- Fabricada en acero inoxidable tanto en su interior como en su exterior, esta cámara destaca por su durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. Su diseño compacto y funcional incluye ruedas para un fácil desplazamiento,



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



siendo perfecta para cualquier espacio profesional que requiera equipos confiables y de alto rendimiento.

SKU: 7352

Categorías: [Cámara Fermentadora](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensión de la bandeja: 40 x 60 cm
Tamaño del producto: 50 x 69 x 198 cm (incluye patas)
Tamaño del empaque: 54 x 75 x 198 cm
Peso bruto/neto: 46 kg / 48 kg
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: Automático

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