Bacalao: 1853

Armario de fermentación para pan y bollos, con dos puertas, vapor estático, capacidad para 40 bandejas de 60 × 40 cm



Descripción

Las cámaras de fermentación son aparatos diseñados para simplificar y agilizar algunas fases de la preparación, y tienen la doble función de hacer fermentar brioches y otros productos de pastelería y panadería, así como de mantener temporalmente calientes los alimentos recién horneados.

El control de la temperatura en nuestras cámaras de fermentación se realiza mediante un mando/termostato con un rango de 0 °C a 120 °C (máx.). Cada puerta se puede controlar de forma independiente, por lo que se puede activar una o ambas.

La cámara de fermentación está fabricada íntegramente en acero inoxidable.

La cámara de fermentación no dispone de un sistema de control de humedad, pero en su interior hay una bandeja de agua con una resistencia en su interior para la humidificación de la cámara. El agua debe rellenarse manualmente. En la parte inferior de la cámara hay un grifo para el vaciado del agua.

Nota: La temperatura máxima que se puede alcanzar en el interior de la cámara es de 50/60 °C.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1200x750x2080 mm
Dimensiones exteriores	1160x620x2050 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Intensidad de corriente	10.8 A
Peso con embalaje	160 kg
Peso neto	157 kg
Potencia eléctrica	2,4 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +120 °C
Tensión	230 V