Morue: 1853

Armoire de fermentation pour le pain et les brioches, à deux portes, à vapeur statique, pouvant accueillir 40 plaques de 60 × 40 cm



Description

Les chambres de fermentation sont des appareils conçus pour simplifier et accélérer certaines étapes de préparation ; elles ont la double fonction de faire lever les brioches et autres produits de boulangerie-pâtisserie, et de maintenir temporairement au chaud les aliments tout juste sortis du four.

Le réglage de la température dans nos chambres de fermentation s'effectue à l'aide d'un bouton/thermostat allant de 0 °C à 120 °C (max.). Chaque porte peut être réglée individuellement ; vous pouvez en activer une seule ou les deux.

La chambre de levage est entièrement fabriquée en acier inoxydable.

La chambre de fermentation n'est pas équipée d'un système de contrôle de l'humidité, mais elle comporte à l'intérieur un bac de rétention d'eau muni d'une résistance destinée à humidifier l'espace. L'eau doit être versée manuellement. Dans la partie inférieure de la chambre se trouve un robinet permettant de vidanger l'eau.

N.B. La température maximale pouvant être atteinte dans la chambre de fermentation est de 50/60 °C

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1200x750x2080 mm
Dimensions extérieures	1160x620x2050 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	10.8 A
Poids avec emballage	160 kg
Poids net	157 kg
Puissance électrique	2,4 kW
Température de fonctionnement	0 +120 °C
Tension	230 V