Morue: 6309

Armoire de fermentation pour la levée du pain et des brioches à vapeur statique, pouvant accueillir 10 bacs 1/1 ou 20 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.).

La chambre de fermentation est entièrement réalisée 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 récupération d’eau muni d’une résistance pour l’humidification de la chambre. 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 la cellule est de 50/60 °C

Dimensions

Dimensions de l'emballage	750x750x2100 mm
Dimensions extérieures	620x620x2050 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Intensité	5.4 A
Poids avec emballage	100 kg
Poids net	97 kg
Puissance électrique	1,2 kW
Température de fonctionnement	0 +120 °C
Tension	230 V