Bacalhau: 1853

Armário de fermentação para pão e brioches, com duas portas, vapor estático, capacidade para 40 tabuleiros de 60×40 cm



Descrição

As câmaras de fermentação são equipamentos concebidos para simplificar e acelerar algumas fases da preparação e têm a dupla função de fazer levedar brioches e outros produtos de pastelaria e panificação, bem como de manter temporariamente quentes os alimentos recém-saídos do forno.

O controlo da temperatura nas nossas câmaras de fermentação é efetuado através de um botão/termóstato com um intervalo de 0 °C a 120 °C (máx.). Cada porta pode ser controlada individualmente; pode ativar uma ou ambas.

A câmara de levedura é inteiramente fabricada em aço inoxidável.

A câmara de fermentação não dispõe de um sistema de controlo de humidade, mas no seu interior existe um recipiente de água com uma resistência no seu interior para a humidificação da câmara. A água deve ser colocada manualmente. Na parte inferior da câmara existe uma torneira para a drenagem da água.

N.B. A temperatura máxima atingível no interior da câmara é de 50/60 °C

Dimensões

Dimensões da embalagem	1200x750x2080 mm
Dimensões exteriores	1160x620x2050 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Intensidade de corrente	10.8 A
Peso com embalagem	160 kg
Peso líquido	157 kg
Potência elétrica	2,4 kW
Temperatura de funcionamento	0 +120 °C
Tensão	230 V