Bacalhau: 6309

Câmara de fermentação para a fermentação de pão e brioches com vapor estático, com capacidade para 10 cestos 1/1 ou 20 tabuleiros de 60×40 cm



Descrição

As câmaras de fermentação são equipamentos concebidos para simplificar e acelerar algumas etapas 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 ajuste da temperatura nas nossas câmaras de fermentação é controlado através de um botão/termóstato com um intervalo de 0 °C a 120 °C (máx.).

A câmara de fermentação 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	750x750x2100 mm
Dimensões exteriores	620x620x2050 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Intensidade de corrente	5.4 A
Peso com embalagem	100 kg
Peso líquido	97 kg
Potência elétrica	1,2 kW
Temperatura de funcionamento	0 +120 °C
Tensão	230 V