

## Pedido del cliente

**Cámara de fermentación 12 bandejas 600 x 400 mm L 1100 x  
P 965 x H 900 mm**

**Precio: 894,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** CL4X

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Fermentadoras gastronomía

### Descripción

#### **Cámara de fermentación 12 bandejas 600 x 400 mm L 1100 x P 965 x H 900 mm.**

La fermentación es un proceso químico que transforma la glucosa en dióxido de carbono y alcohol etílico. El anhídrido carbónico producido permanece en el interior de la masa aprisionado por la malla de gluten, aumentando así el volumen de la masa. La fermentación es, por tanto, indispensable para el éxito del producto final.

La **cámara de fermentación** realiza esta función de forma óptima. De hecho, está equipada con un recipiente en el que se puede introducir agua que, al calentarse, produce el vapor útil para fermentar y mantener todos los compuestos. El **recipiente para agua está incluido** en cada cámara y **se encuentra en el fondo**. Se recomienda comprobar el nivel de agua cada vez que se utilice, para que la cámara de fermentación pueda realizar su trabajo de forma adecuada.

La cámara de fermentación tiene una sólida **estructura exterior de acero INOX-AISI403** y está equipada con **ruedas (2 con freno y 2 sin freno)** y una **puerta de cristal** para ver en todo momento el interior de la cámara.

La máquina está calentada y dispone de un **mando para ajustar la temperatura**, que puede variar de **0°C a 60°C**. La **humedad interior es de aproximadamente el 80%**.

En el **panel de mandos**, además del **mando de control de la temperatura**, hay un **pulsador ON/OFF** y un **indicador luminoso del termostato**. Este último se enciende cuando las resistencias están encendidas y la temperatura en el interior de la cámara es inferior al valor programado con el mando del termostato. Cuando el indicador luminoso se apaga, significa que la resistencia está apagada y que la unidad de fermentación ha alcanzado la temperatura deseada.

La unidad de fermentación puede contener hasta **12 bandejas** de cocción de **600 mm x 400 mm** y el **espacio entre las bandejas es de 90 mm**.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- BANDEJA PARA AGUA.

- CABLE + ENCHUFE

El armario de fermentación puede combinarse con hornos:

- TWIN4

- TWIN44

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

**Cámara de fermentación 12 bandejas 600 x 400 mm L 1100 x P 965 x H 900 mm.**

## Pedido del cliente

La fermentación es un proceso químico que transforma la glucosa en dióxido de carbono y alcohol etílico. El anhídrido carbónico producido permanece en el interior de la masa aprisionado por la malla de gluten, aumentando así el volumen de la masa. La fermentación es, por tanto, indispensable para el éxito del producto final.

La **cámara de fermentación** realiza esta función de forma óptima. De hecho, está equipada con un recipiente en el que se puede introducir agua que, al calentarse, produce el vapor útil para fermentar y mantener todos los compuestos. El **recipiente para agua está incluido** en cada cámara y **se encuentra en el fondo**. Se recomienda comprobar el nivel de agua cada vez que se utilice, para que la cámara de fermentación pueda realizar su trabajo de forma adecuada.

La cámara de fermentación tiene una sólida **estructura exterior de acero INOX-AISI403** y está equipada con **ruedas (2 con freno y 2 sin freno)** y una **puerta de cristal** para ver en todo momento el interior de la cámara.

La máquina está calentada y dispone de un **mando para ajustar la temperatura**, que puede variar de **0°C a 60°C**. La **humedad interior es de aproximadamente el 80%**.

En el **panel de mandos**, además del **mando de control de la temperatura**, hay un **pulsador ON/OFF** y un **indicador luminoso del termostato**. Este último se enciende cuando las resistencias están encendidas y la temperatura en el interior de la cámara es inferior al valor programado con el mando del termostato. Cuando el indicador luminoso se apaga, significa que la resistencia está apagada y que la unidad de fermentación ha alcanzado la temperatura deseada.

La unidad de fermentación puede contener hasta **12 bandejas** de cocción de **600 mm x 400 mm** y el **espacio entre las bandejas es de 90 mm**.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- BANDEJA PARA AGUA.

- CABLE + ENCHUFE

El armario de fermentación puede combinarse con hornos:

- TWIN4

- TWIN44

---

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1100 mm x P 9645mm x H 900 mm
<b>Potencia</b>	2 Kw
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	25°C/60°C
<b>Equipamiento de serie</b>	bandeja para el agua
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI403
<b>Distancia entre ejes</b>	90 mm
<b>Capacidad de carga</b>	12 bandejas 600 mm x 400 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable

---



Llámenos para obtener más información.

**Tel. +34 93 73 75 593**

**WA: +34 638516800**

**www.gastrodomus.es**

Datos: 18/04/2026

## **Pedido del cliente**

Generado el 18/04/2026

---