

Cámara de fermentación pizzas 18 bandejas 600 x 400 mm inox L 1500 x P 1210 x H 900 mm

MODELO: CL9X

Dim. externas

L 1500 x P 1210 x H 900 mm

1.664,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1500 mm x P 1210 mm x H 900 mm
Distancia entre ejes	90 mm
Potencia	2 Kw
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	25°C/60°C
Capacidad de carga	18 bandejas 600 mm x 400 mm

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	bandeja para el agua
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI403
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Cámara de fermentación pizzas 18 bandejas 600 x 400 mm inox L 1500 x P 1210 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 inoxidable INOX-AISI403** y está equipada con **ruedas (6 ruedas con 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 **18 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.

El armario de fermentación puede combinarse con hornos:

- TWIN9L

- TWIN99L

FOTO PURAMENTE INDICATIVA