



## Cámara de fermentación para 12 bandejas 600 x 400 mm, dimensiones L 1035 mm x P 885 mm x H 900 mm

**MODELO: MN4X**

**Dimensiones externas**  
L 1035 x P 885 x H 900 mm

**1.219,00 € + IVA**



 **En stock**

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>          | L 1035 mm x P 885 mm x H 900 mm |
| <b>Distancia entre ejes</b>          | 90 mm                           |
| <b>Potencia</b>                      | 2 Kw                            |
| <b>Tensión</b>                       | Monofásica - 230 V              |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b> | 25°C/60°C                       |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Capacidad de carga</b>    | 12 bandejas 600 mm x 400 mm                       |
| <b>Disponibilidad</b>        | En Stock  |
| <b>Equipamiento de serie</b> | bandeja para el agua , 4 ruedas + cable + enchufe |
| <b>Estructura externa</b>    | De acero ino x idable - AISI403                   |
| <b>Carrocería</b>            | Acero ino x idable                                |

### Descripción

**Cámara de fermentación para 12 bandejas 600 x 400 mm, dimensiones L 1035 mm x P 885 mm x H 900 mm.**

La fermentación es un proceso químico que transforma la glucosa en dióxido de carbono y alcohol etílico. El dióxido de carbono producido queda atrapado dentro de la masa por la red de gluten, causando así un aumento del volumen de la masa. Por lo tanto, la fermentación es indispensable para obtener un buen resultado en el producto final.

La cámara de fermentación calefactada realiza esta función de manera óptima. **Está equipada con una bandeja donde se puede colocar agua que, al calentarse, produce vapor útil para hacer fermentar y para mantener todos los compuestos.** La bandeja de agua viene incluida con cada cámara y se encuentra en el fondo de la misma. Se recomienda revisar el nivel del agua antes de cada uso, para que la cámara de fermentación pueda funcionar de manera eficaz.

La cámara de fermentación tiene una estructura externa robusta en acero inoxidable INOX-AISI403 y cuenta con 4 ruedas con freno y una puerta de acero con cierre magnético y manijas retráctiles.

El equipo está calefactado y dispone de un **termostato digital** para regular la temperatura, que puede variar **de 25°C a 60°C**. **La humedad interna es aproximadamente del 80%**.

El fermentador puede contener hasta un máximo de 12 bandejas de tamaño 600 mm x 400 mm y el espacio entre las bandejas es de 90 mm.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Bandeja para agua
- Cable + enchufe
- 4 ruedas con freno de 130 mm de altura

La cámara de fermentación puede combinarse con los hornos:

- MAIN4
- MAIN44