

Pedido del cliente

Fermentadora eléctrica para 8 bandejas

Precio: 1.140,00 € + IVA



Referencia: LM8T43

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Cámaras de fermentación pizza

Pedido del cliente

Descripción

Fermentadora eléctrica para 8 bandejas GN 2/3 o 433x333 mm - temperatura de 0°C a 60°C.

Las fermentadoras son instrumentos concebidos para simplificar y acelerar determinadas fases de preparación y tienen la **dobles función** de fermentar los cruasanes y otros productos de panadería-pastelería y al mismo tiempo mantener calientes los alimentos recién horneados.

También pueden utilizarse como base para los hornos gracias a la presencia de soportes de posicionamiento.

La temperatura en nuestras FERMENTADORAS se ajusta mediante un pomo/termostato de 0°C a 60°C/máximo.

El punto de activación del termostato, que corresponde al punto cero indicado en el pomo, es puramente teórico, ya que no es habitual que el local donde se instala el equipo tenga una temperatura inferior a 30°C.

Cámara de acero inoxidable.

Apto para hornos con puerta abatible de 4 bandejas.

La unidad de fermentación no dispone de un sistema de control de la humedad, pero en el interior de la cámara, encima de la resistencia, hay un recipiente que contiene agua para humedecer la cámara. El agua debe cargarse manualmente y no tiene carga ni drenaje de agua.

Las rejillas no están incluidas en el precio.

La fermentadora es compatible únicamente con nuestros hornos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 560 mm x P 585 mm x A 900 mm
Potencia	1,5 kW
Temperatura de funcionamiento	De 0°C a +60°C
Volumen	0,42 m3
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Peso	55 Kg
Distancia entre ejes	75 mm
Colocación de las bandejas	8 bandejas tamaño 433 x 433 o GN 2/3