

Fermentadora 12 bandejas 600x400 mm o GN1/1 L 792 mm x P 903 mm x H 706 mm

MODELO: FOALSTR

Dim. externas

L 792 x P 903 x H 706 mm

1.300,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 792 mm x P 903 mm x H 706 mm
Dim. internas	L 410 mm x P 860 mm x H 540 mm
Distancia entre ejes	80 mm
Potencia	6 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0°C/60°C

Capacidad de carga	12 teglie 600 x 400 o GN1/1
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	vaschetta per l'acqua
Estructura externa	De acero ino x idable
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Fermentadora 12 bandejas 600x400 mm o GN1/1 L 792 mm x P 903 mm x H 706 mm

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

La cámara de fermentación calefaccionada cumple esta función de manera óptima. Está equipada con un contenedor para colocar agua que, al calentarse, produce vapor útil para fermentar y mantener todos los compuestos. El contenedor de agua viene incluido con cada cámara y se encuentra en la parte inferior de la misma. Se recomienda comprobar el nivel de agua antes de cada uso, para que la cámara de fermentación funcione de manera óptima.

El armario calefaccionado/fermentadora tiene una robusta estructura externa de acero inoxidable y está equipado con puertas de vidrio para poder visualizar el interior de la cámara en cualquier momento.

La máquina está calefaccionada y dispone de una perilla para regular la temperatura, que puede variar de 0°C a 60°C.

En el panel de control, además de la perilla de regulación de temperatura, se encuentran el botón ON/OFF y un piloto luminoso del termostato. Este último se ilumina cuando los elementos calefactores están encendidos y la temperatura interna de la cámara es inferior al valor ajustado en la perilla del termostato. Cuando el piloto se apaga, significa que la calefacción está apagada y que la fermentadora ha alcanzado la temperatura deseada.

La fermentadora puede contener hasta un máximo de 12 bandejas de 600 mm x 400 mm o GN1/1, y el espacio entre bandejas es de 80 mm.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: por lo tanto, el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.