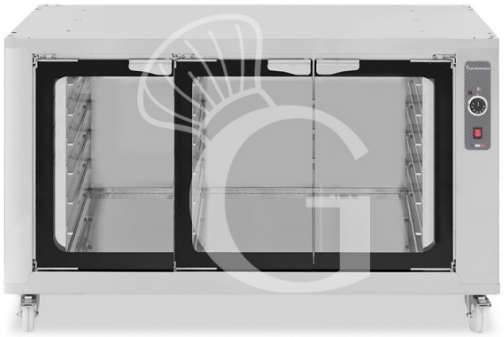


Fermentadora de pizza 18 Bandejas 600 X 400 MM - L 1500 MM X P 964 MM X A 900 MM

MODELO: CL6L/66L

Dim. externas

L 1500 x P 964 x A 900 mm

1.621,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1500 mm x P 964 mm x A 900 mm
Distancia entre ejes	90 mm
Potencia	2 Kw
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	0° 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

Fermentadora de pizza 18 bandejas 600 x 400 mm, L 1500 mm x P 964 mm x A 900 mm.

La fermentación es un fenómeno químico que transforma la glucosa en dióxido de carbono y alcohol etílico. El dióxido de carbono producido permanece en la masa y queda atrapado en la malla glutinosa, aumentando así el volumen de la masa. Por lo tanto, la levadura es esencial para el éxito del producto final.

La **fermentadora calentada** realiza esta operación a la perfección. Está equipada con un recipiente para el agua que, al calentarse, produce el vapor necesario para leudar y mantener todos los compuestos. La **bandeja de agua se suministra** con cada fermentadora y se encuentra **en la parte inferior** de la misma. Se recomienda comprobar el nivel de agua cada vez que se utilice, para que el aparato funcione de forma óptima.

La fermentadora tiene una fuerte **estructura externa de acero inoxidable INOX-AISI403** y está equipada con **ruedas (2 ruedas con freno y 2 ruedas sin freno)** y una **puerta de vidrio** para poder ver el interior del compartimento en cualquier momento.

La máquina se calienta y tiene un **mando para ajustar la temperatura,** que puede variar **de 0°C a 60°C.** La **humedad interna** es de **aproximadamente el 80%.**

En el **panel de control**, además del **mando de control de la temperatura**, hay un **botón de encendido/apagado** y un **indicador luminoso del termostato.** Este último se ilumina cuando las resistencias están encendidas y la temperatura en el interior de la cámara es inferior al valor fijado por el mando del termostato. Cuando la luz se apaga, significa que la calefacción está apagada y que la unidad de fermentación ha alcanzado la temperatura deseada.

La fermentadora puede albergar hasta un máximo de **18 bandejas** con dimensiones **de 600 mm x 400 mm** y el **espacio entre las bandejas** es de **90 mm**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- BANDEJA DE AGUA.

La fermentadora se puede combinar con los hornos:

- FLEX6L

- FLEX66L

- FLEX6L CON PUERTAS DE VIDRIO

- FLEX66L CON PUERTAS DE VIDRIO

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL