

Pedido del cliente

Fermentadora eléctrica para 16 bandejas

Precio: 1.300,00 € + IVA



Referencia: LM16T64

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Cámaras de fermentación pizza

Pedido del cliente

Descripción

Fermentadora eléctrica para 16 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm - temperatura de 0°C a 60°C.

Las fermentadoras son instrumentos concebidos para simplificar y acelerar determinadas fases de preparación y tienen la **doble 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 fabricada en acero inoxidable.

Apto para hornos con puerta batiente.

Las rejillas no están incluidas en el precio.

La FERMENTADORA de nuestra producción tiene dos puertas de vidrio que se cierran sobre una junta de estanqueidad.

La fermentadora es compatible únicamente con nuestros hornos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 995 mm x P 795 mm x A 800 mm
Potencia	2 kW
Peso neto	78 Kg
Temperatura de funcionamiento	De 0°C a +60°C
Volumen	0,87 m3
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Colocación de las bandejas	16 bandejas 600x400 mm o GN 1/1