



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## MANTENEDOR DE TEMPERATURA Y FERMENTADOR ELÉCTRICO PARA HORNOS PROFESIONALES TÁCTILES GN 1/1

**SKU:** PFL1211M



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- El Mantenedor de temperatura y fermentador eléctrico tiene una **capacidad de 11 bandejas/ Rejillas GN 1/1**
- El fermentador está equipado con humidificación indirecta, para alimentar la humedad es necesario un ataque de agua suavizada mediante un ablandador
- La habitación está construida en acero inoxidable **AISI 430**
- Las **ruedas están incluidas en el precio**
- La condensación se recoge en recipientes extraíbles
- El mantenedor se controla directamente desde el panel de control del horno mediante sonda digital**
- Paso entre las guías 75 mm**



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

**-El rango de temperatura es de 65°C a 85°C**

## **DATOS TECNICOS**

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Peso</b>                            | 88 kg             |
| <b>Dimensiones</b>                     | 73 × 87 × 77 cm   |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L730xP875xH770 mm |