

CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA 12 BANDEJAS EN 60X40 PARA COMBINAR CON HORNO PIZZA

SKU: CI6-66CT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA COMBINAR CON HORNO PARA PIZZA SERIE "GLASS & SMART" - L1100XP1200XH900 MM

La fermentación es un proceso químico que convierte la glucosa en dióxido de carbono y alcohol etílico, permitiendo que la masa aumente de volumen gracias a la retención de dióxido de carbono de la estructura glutínica. Este proceso es fundamental para obtener un producto final de calidad.

La **cámara de fermentación calentada** realiza efectivamente esta función. Está equipada con un **depósito para el agua**, cuyo vapor producido contribuye a la fermentación y al mantenimiento de las condiciones internas óptimas.

El nivel de agua en el depósito debe comprobarse regularmente para garantizar el correcto funcionamiento de la celda.

Fabricada con una robusta **estructura de acero inoxidable**, también está equipada con **4 ruedas**, dos de ellas con freno, y una puerta de vidrio que permite controlar el interior fácilmente.

El dispositivo está equipado con un sistema de calentamiento **ajustable de 0°C a +60°C** y tiene una humedad interna estable de alrededor del **80%**.

El panel de control incluye una **perilla para ajustar la temperatura**, un **interruptor ON/OFF** y un indicador luminoso del termostato.

La luz indicadora del termostato se enciende cuando la calefacción está activa y la temperatura interior es inferior a la establecida en el mando principal. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, el indicador se apaga.

La cámara de fermentación puede albergar hasta **12 bandejas del tamaño de 600 mm x 400 mm**, con un **espacio de 90 mm entre cada bandeja**.

Para cualquier información sobre la **cámara de fermentación**, el personal de **Projectfood** está a tu disposición.

DATOS TECNICOS

Peso	72 kg
Dimensiones	116 × 140 × 104 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1100xP1200xH900 mm
Capacidad bandejas	N.12 bandejas 600×400 mm
Alimentación	Monofásica 230 V
Potencia	2,0 kW
Temperatura	de 0°C a +60°C
Control temperatura	Mecánico