



PROJECT Food®

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

FERMENTADOR

SKU: PFL864



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carateristicas Principales del fermentador profesional Projectfood

- El Mantenedor de temperatura y fermentador eléctrico tiene una **capacidad de 8 bandejas/rejillas 600 x 400 mm**
- El fermentador está equipado con humidificación indirecta, para alimentar la humedad es necesario un ataque de agua ablandada mediante un ablandador
- La habitación está construida en acero inoxidable AISI 430
- La condensación se recoge en un recipiente extraíble
- El mantenedor se controla **directamente desde el panel de mandos situado en el lado derecho del fermentador**
- Paso entre las guías 74 mm**
- El rango de temperatura está entre 30°C a 60°C**
- **Consumo 1,2 Kwatt Monofásico**



PROJECT Food®

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

DATOS TECNICOS

Peso	43 kg
Dimensiones	79 × 65 × 83 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	79,5×65,5×83,5