



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

MANTENEDOR DE TEMPERATURA Y FERMENTADOR ELÉCTRICO PARA HORNOS PROFESIONALES BANDEJAS 600X400 MM

SKU: PFL1064MS



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales del Mantenedor de temperatura y fermentador profesional Projectfood

- El Mantenedor de temperatura y fermentador eléctrico tiene una **capacidad de 10 bandejas/ Rejillas 600x400**
- La levadura está equipada con humidificación indirecta, para alimentar la humedad es necesario un ataque de agua ablandada a través de un suavizador de agua
- La cámara está construida en acero inoxidable AISI 430
- Le **ruedas están incluidas en el precio**
- La condensación se recoge en un recipiente extraíble
- El mantenedor se **controla directamente desde el panel de mandos situado en el lado derecho**



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

del fermentador

-Paso entre las guías 75 mm

-El rango de temperatura está entre 65°C a 85°C

DATOS TECNICOS

Peso	91 kg
Dimensiones	85 × 103 × 77 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L850xP1030xH770 mm