



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

Página: 1

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**

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

DATOS TECNICOS

Peso	88 kg
Dimensiones	73 × 87 × 77 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L730xP875xH770 mm