



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 TOUCH BANDEJAS 600X400 MM

SKU: PFL1064M



### 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 es **controlado directamente por el panel de control del horno** con control



**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

de temperatura a través de **sonda digital**

**-Paso entre las guías 75 mm**

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

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	81 kg
<b>Dimensiones</b>	85 × 103 × 77 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L850xP1030xH770 mm