



CÁMARA FERMENTACIÓN 16 BANDEJAS PARETI KITCHENETTE

- La **Cámara Fermentación 16 Bandejas Pareti Kitchenette** es una herramienta esencial para panaderías y pastelerías profesionales que buscan optimizar sus procesos de fermentación con resultados consistentes y de alta calidad.
- Diseñada para alojar bandejas de gran tamaño (**580 x 680 mm**), esta cámara permite trabajar con grandes volúmenes de masa, garantizando una fermentación homogénea y precisa en cada ciclo.
- El sistema de **inyección de agua manual** ofrece un control total sobre los niveles de humedad, permitiendo a los profesionales personalizar las condiciones de fermentación según sus necesidades específicas. Esta característica asegura flexibilidad y precisión en cada proceso, adaptándose a diversas recetas y tipos de masa.
- Construida íntegramente en acero inoxidable, tanto en su interior como en su exterior, esta cámara ofrece resistencia, durabilidad y facilidad de mantenimiento, cualidades imprescindibles en un entorno profesional. Su diseño incluye ruedas que facilitan su movilidad,

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



garantizando una integración práctica
en cualquier espacio de trabajo.

SKU: 3069

Categorías: [Cámara Fermentadora](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: IGAPA0024

Dimensión de la bandeja: 58 x 68 cm

Tamaño del producto: 68 x 77 x 198 cm (incluye patas)

Tamaño del empaque: 75 x 89 x 198 cm

Cantidad de bandejas: 16

Tensión nominal: 220V

Producción: 40 kg/hora

Material interior: Acero inoxidable

Material exterior: Acero inoxidable

Rango de temperatura: 30°C a 110°C

Inyección de agua: Manual



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292

