



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CÁMARA FERMENTADORA 16 BANDEJAS 58X68 CM. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 6078

- La cámara de fermentación modelo **FPK 16** de **Pareti-Kitchenette®** mejorará la fermentación de tus masas gracias a que permitirá que la masa de pan fermente de manera uniforme. Con la cámara de fermentación podrás controlar el nivel de calor y humedad de manera precisa, por lo que en todo su interior tanto el calor como la humedad se encontrará uniforme logrando que tus preparaciones tomen un volumen deseable. Nuestras cámaras fermentadoras cuentan con un perfecto sistema de 4 factores; Humedad, Temperatura, Tiempo y Ventilación. Está se puede conectar a red de agua facilitando el proceso de humedad de la fermentadora.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Cuerpo y cámara en acero inoxidable
- Vidrio Templado
- Incluye 16 bandejas
- Temporizador
- Luz
- Ventilación Controlada
- Regulador de T°
- Regulador de H°
- Se conecta a red de agua.
- Incluye Filtro de agua el cual está diseñado

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



para contener polipropileno o filtros CTO,
especiales para agua.

Categorías: [Cámara Fermentadora](#)

- La cámara de fermentación modelo **FPK 16** de **Pareti-Kitchenette®** mejorará la fermentación de tus masas gracias a que permitirá que la masa de pan fermente de manera uniforme. Con la cámara de fermentación podrás controlar el nivel de calor y humedad de manera precisa, por lo que en todo su interior tanto el calor como la humedad se encontrará uniforme logrando que tus preparaciones tomen un volumen deseable. Nuestras cámaras fermentadoras cuentan con un perfecto sistema de 4 factores; Humedad, Temperatura, Tiempo y Ventilación. Está se puede conectar a red de agua facilitando el proceso de humedad de la fermentadora.

DETALLES DEL PRODUCTO

- Cuerpo y cámara en acero inoxidable
- Vidrio Templado
- Incluye 16 bandejas
- Temporizador
- Luz
- Ventilación Controlada
- Regulador de T°
- Regulador de H°
- Se conecta a red de agua.
- Incluye Filtro de agua el cual está diseñado para contener polipropileno o filtros CTO, especiales para agua.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Consumo eléctrico: 2.35 Kw

Energía: 220 V / 50 Hz



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



Medidas: 680x850x1980 mm

Peso: 78 Kg

Bandejas: 16 Bandejas de 58x68 cm

Material: Acero Inoxidable 201

Temperatura: Rango de temperatura de 35°C a 80°C

Humedad: 80%.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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