

CÁMARA FERMENTADORA 32 BANDEJAS GASTROMAQ

CODIGO: 6921

- La **Cámara Fermentadora de 32 Bandejas Gastromaq** es un equipo diseñado para optimizar el proceso de fermentación en panaderías y pastelerías. Su tecnología permite controlar la humedad y temperatura de manera precisa, asegurando una fermentación homogénea y mejorando la textura y volumen de las masas.
- Fabricada con materiales de alta calidad, su estructura resistente garantiza un uso prolongado y eficiente. Su capacidad para 32 bandejas permite aumentar la producción sin comprometer la calidad del producto final.
- Control de temperatura y humedad para una fermentación uniforme
- Mejora la textura y volumen de la masa
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios de repostería
- Temperatura de trabajo de 30°C a 110 °C, con una humedad de 30% a 95%.

Categorías: Cámara Fermentadora

- La **Cámara Fermentadora de 32 Bandejas Gastromaq** es un equipo diseñado para optimizar el proceso de



fermentación en panaderías y pastelerías. Su tecnología permite controlar la humedad y temperatura de manera precisa, asegurando una fermentación homogénea y mejorando la textura y volumen de las masas.

- Fabricada con materiales de alta calidad, su estructura resistente garantiza un uso prolongado y eficiente. Su capacidad para 32 bandejas permite aumentar la producción sin comprometer la calidad del producto final.
- Control de temperatura y humedad para una fermentación uniforme
- Mejora la textura y volumen de la masa
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios de repostería
- Temperatura de trabajo de 30°C a 110 °C, con una humedad de 30% a 95%.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: FJ-32
Voltaje: 220-240V/50-60H
Potencia: 2.5KW
Peso : 55 KG

Dimensiones:
Alto: 194 cm.
Fondo: 69 cm.
Ancho: 96 cm.