



MÁQUINA FERMENTADOR 16 BANDEJAS 60X40 CM. PARETI- KITCHENETTE

- La Cámara Fermentadora FPK-16 PLUS de Pareti Kitchenette® es la solución ideal para panaderías y pastelerías que buscan perfeccionar sus procesos de fermentación con tecnología avanzada y máxima eficiencia. Diseñada para garantizar una fermentación homogénea, este equipo ofrece la calidad y consistencia que necesitas para obtener resultados excepcionales en tus masas.
- Destacado sistema de llenado automático: El avanzado sistema de inyección de agua automática asegura el control preciso de la humedad durante todo el proceso de fermentación, lo que permite optimizar las condiciones internas y garantizar resultados uniformes sin intervención manual. Este sistema no solo mejora la calidad de los productos, sino que también simplifica el trabajo, brindándote mayor comodidad y eficiencia en cada ciclo.
- Fabricada en acero inoxidable tanto en su interior como en su exterior, esta cámara destaca por su durabilidad, higiene y facilidad de limpieza. Su diseño compacto y funcional incluye ruedas para un fácil desplazamiento,

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



siendo perfecta para cualquier espacio profesional que requiera equipos confiables y de alto rendimiento.

SKU: 7352

Categorías: [Cámara Fermentadora](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensión de la bandeja: 40 x 60 cm

Tamaño del producto: 50 x 69 x 198 cm (incluye patas)

Tamaño del empaque: 54 x 75 x 198 cm

Peso bruto/neto: 46 kg / 48 kg

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: Automático

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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