



## MÁQUINA FERMENTADORA 15 BANDEJAS 40X60 CM. PARETI- KITCHENETTE

- La cámara de fermentación modelo **FPK 15** 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 posee un bowl de 8 litros en donde se debe mantener con agua para facilitar el proceso de humedad de la fermentadora.

### DETALLES DEL PRODUCTO

- Cuerpo y cámara en acero inoxidable.
- Vidrio Templado.
- Temporizador.
- Luz.
- Ventilación Controlada.
- Regulador de Tº
- Regulador de Hº

[www.comercialfranklin.cl](http://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



- Incluye 15 bandejas de 40x60cm
- Cantos de 15 mm espesor
- No posee conexión a red de agua.  
Incorpora un bowl de 8 litros el cual se debe mantener con agua para mantener la humedad en la cámara.

---

**CODIGO:** 6079

**Categorías:** [Cámara Fermentadora](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad: 15 bandejas de 40x60cm (15 mm espesor)

Humidificador: Bowl 8 Lts.

Energía: 220 V / 50 Hz

Consumo eléctrico: 2,3 kW

Peso: 35 Kg

Medidas del producto: 500x700x1780 (frente x fondo x alto)

Temperatura: Rango de 30°C a 80°C



[www.comercialfranklin.cl](http://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](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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