

Garantiza el control de temperatura y humedad para una fermentación homogénea del producto de forma automática



VENTAJAS COMPETITIVAS:



Excelente distribución y circulación de aire al interior de la cámara para la uniformidad del proceso de fermentación.

Sistemas independientes de control de temperatura, humedad y tiempo, para una inmejorable calidad del fermentado.

Fabricada totalmente en acero inoxidable y materiales grado alimenticio

Paneles de poliestireno expandido (EPS) que logran un bajo peso del equipo y un excelente aislante térmico

Ventana panorámica de cristal templeado para la visualización del producto al interior



RESULTADOS:

• Perfectos y de excelente calidad



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)

0.80x 0.80x1.85 m

Alimentación Eléctrica:

115V/60Hz/1F

Deposito de agua:

2 litros

Peso:

122 kg/269 lb

Capacidad de charolas:

20 charolas de 45 x 65 cm