

Armoires de Fermentation

Référence produit : AF-1-2P · Catégorie : Boulangerie



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures (LxPxH)	800/1600x800x2000 mm
Plage de température	ambiante / 45°C
Humidité relative	jusqu'à 90%
Matériaux	acier inox AISI 304
Puissance	2.0 Kw
Alimentation	220v/380v 50Hz
Poids approximatif	110 à 190 kg selon modèle

Description:

Armoire de fermentation contrôlée en acier AISI 304, disponible en version 1 ou 2 portes, destinée à la pousse maîtrisée des pâtes en boulangerie et pâtisserie industrielle. La régulation combinée de température et d'humidité assure une fermentation homogène et régulière des produits.

Caractéristique:

- Structure en acier inoxydable AISI 304
- Régulation électronique de température et d'humidité
- Isolation renforcée pour stabilité thermique
- Portes étanches avec joint haute performance
- Compatible plaques de cuisson et chariots à pain
- Version 1 ou 2 portes selon capacité souhaitée