



## ARMARIO DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

C1

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Controles intuitivos, gracias a un potente microprocesador que controla la temperatura (refrigeración y calor) humedad y flujo de aire.
- Mejores resultados en textura, apariencia, corteza y consistencia del producto.
- Temporizador programable: 24 horas al día 7 días de la semana.
- Componentes de primera calidad, alto rendimiento y seguridad.
- Resultados óptimos ya que se deja reposar la masa más tiempo entre la mezcla y la levadura. Conservación de la masa de forma automática y programable.
- En acero inoxidable de calidad alimentaria.



**P.V.P.: 8.500 €**



**PANEL DE  
CONTROL  
VISUAL E  
INTUITIVO**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Dimensiones (LxPxH) | 77x101x221 cm  |
| Capacidad 600x800   | 20             |
| Capacidad 600x400   | 40             |
| Temperatura         | -10 °C a +40°C |
| Humedad relativa    | 75% a 99%      |
| Aislamiento         | 6 cm           |
| Clase climática ISO | 5              |