

# CÁMARA

## De fermentación



FAVCF

Construída integralmente en acero inoxidable. Circulación convección continúa de aire, calor y humedad. Posee un comando digital de vaporización, temperatura y tiempo.

Esta cámara acelera el proceso de fermentación mediante el vapor y temperatura, ofreciendo un producto mejor compuesto y más uniforme para que pase directamente hacia los hornos de cocción.

Es utilizada principalmente en grandes panaderías y pastelerías. Empalme de agua superior y base con 4 ruedas.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo eléctrico (Kw/h)	2,5
Alimentación eléctrica	220V/50Hz

## DIMENSIONES

Dimensiones (mm)	1970x1070x960
Dimensión interior (mm)	1010x750x1550
Peso (kg)	105

