





CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA MODELO: ALPHA BAR 1 CÓDIGO: EFERM00024

- La cámara de fermentación Alpha Bar 1 es el equipo ideal para tu negocio, fabricado en su totalidad de acero inoxidable.
- Esta cámara de fermentación te brinda una fermentación uniforme e ideal para cualquier tipo de masa que utilices.
- Este equipo cuenta con un control derivado de una tarjeta electrónica que permite regular la temperatura y controlar la humedad real al interior de la cámara.
- También es un equipo tecnológico con un sistema de circulación de aire controlado y un termómetro de visualización de temperatura. Además, cuenta con una iluminación interna.



Requerimientos de interconexión:

*Incluye 4 Charolas Lisas

Preparaciones

Cámara de Fermentación



ELÉCTRICA

220 V, 3F, 60 Hz



AGUA POTABLE

Se conecta a garrafon de agua

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente 0.60 m

Profundidad 0.75 m

Altura 0.80 m

Consumo Eléctrico 2.85 Kw

Conexión Eléctrica 110V/1F/60Hz

Capacidad 4 CH 30 x 40 cm





Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.