

**CÁMARA DE FERMENTACIÓN ELÉCTRICA**  
**MODELO: ALPHA BAR 2**  
**CÓDIGO: EFERM00025**





- 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 **0.84 m**  
Profundidad **0.88 m**  
Altura **0.80 m**  
Consumo Eléctrico **6,5 Kw**  
Conexión Eléctrica **220V/1F/60Hz**  
Capacidad **4 CH 40 x 60 cm**



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

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