



Descripción:

- Para agilizar la producción en la panadería.
- En modo Fermentación trabaja máximo a 60°C al 90% de humedad.
- Panel de controles con luz piloto de encendido.
- Puerta de cristal permite monitorear el proceso.
- Luz interior.
- Ruedas que facilitan la movilidad del equipo.

Especificaciones técnicas:

- Acero inoxidable 430.
- Acepta 10 charolas GN1, 600x400x20mm.
- 1200mm frente, 920mm fondo, 700mm alto.
- 2.8kW, 220v/1F/60Hz.
- Peso 75kg.