



Fermentadora

EKL 823 N



Fermentadora con capacidad de 8 charolas



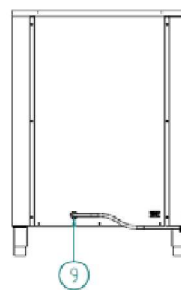
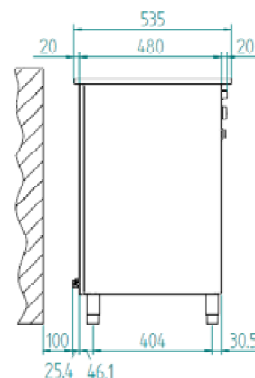
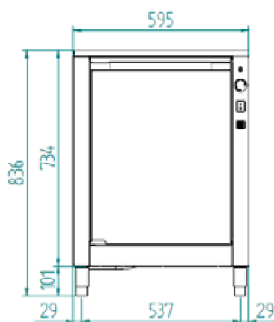
Reduce el tiempo de fermentación sin reducir la calidad de los resultados.



Tamaño ideal para panaderías y pastelerías



Certificación IPX4
Protección contra chorros y salpicaduras de agua desde cualquier dirección.



Características técnicas:

Fermentadora:

- Un fiel aliado, robusto y compacto, para todos aquellos pasteleros y panaderos que quieran reducir significativamente los tiempos de producción de levadura en comparación con los procesos tradicionales sin sacrificar la calidad de los resultados. Es modular con hornos eléctricos de convección de la serie snacks de 4 bandejas.

Frente	Alto	Prof.	Peso	Voltaje	Watts	Amp
59,5 cm	84 cm	54,5 cm	25,8 Kg.	220 V.	1200 W.	10 Amp.

Notas adicionales para su instalación:

- Todas las conexiones de servicios públicos deben estar a menos de 90 cm de la línea central de la parte posterior del horno cuando este instalado.
- El horno debe instalarse a una distancia mínima de 50 cm de cualquier fuente importante de calor y/o grasa. Por ejemplo, freidoras, quemadores, hervidoras o llamas abiertas
- Las demás superficies deben mantener una distancia mínima de 10 cm

