

Ficha Tecnica Pdf: Camara Fermentadora SINMAG 32 Bandejas



Producto: **Camara Fermentadora SINMAG 32 Bandejas**

Descripción: Camara Fermentadora SINMAG 32 Bandejas

La línea de Fermentación tradicional entrega a panaderos y pasteleros una alternativa económica, confiable y comprobada de mejorar la rentabilidad de su negocio con productos de mayor calidad y un control más eficiente de sus ciclos de producción.

Con alternativas de control de temperatura, humedad y frío, las cámaras Maquipan permiten controlar el proceso de fermentación a fin de agilizar y mejorar los estándares de producción de la panadería actual.

La cámara de fermentación tradicional SM 32s posee una capacidad para 32 bandejas 60x40 o 16 bandejas 60x80. Posee una cómoda base con ruedas para su desplazamiento ocupa mínimo espacio y está construida íntegramente en acero inoxidable. Este equipo es ideal para homogeneizar la calidad de los productos y ahorrar levadura.

Especificaciones Técnicas:

DIMENSIONES
MODELO SM 32S
CAPACIDAD 32 BANDEJAS
CORRIENTE ELÉCTRICA 220W/150HZ.
POTENCIA ELÉCTRICA 2.3 Kw.
DIMENSIONES EXTERIORES 72 x 99 x 1.92
PESO 98 Kg.
CONSUMO 2,3 Kw/hora

Precio: 2846210 + iva

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:

Turbus Cargo, Memphis o Lit Cargo.

Comercializadora Lagos y Valenzuela

Maquinas para el Comercio Gastronómico
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin
Email: contacto@camaradefrio.cl
Web: www.camaradefrio.cl