

## 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](mailto:contacto@camaradefrio.cl)  
Web: [www.camaradefrio.cl](http://www.camaradefrio.cl)