



FICHA TÉCNICA

CAMARA FERMENTADORA SINMAG 32 BANDEJAS

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

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:

Capacidad Bandejas: (32) 60x40 o (16) 60x80

Temperatura Max. +50°C

DIMENSIONES

MODELO SM 32S

CAPACIDAD 32 BANDEJAS

CORRIENTE ELÉCTRICA 220W/1150HZ.

POTENCIA ELÉCTRICA 2.3 Kw.

DIMENSIONES EXTERIORES 72 x 99 x 1.92

PESO 98 Kg.

CONSUMO 2,3 Kw/hora

OFERTA: \$2.653.900 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl