



HENDI

Tools for Chefs

Fermentadora 8x 600x400 code: 225967

Adecuados para fermentar masa cruda y también pueden utilizarse como base de soporte para un horno.

El diseño modular permite que la unidad se integre en una línea de aparatos, incluidos hornos.

Su diseño compacto permite ahorrar espacio y ofrece una superficie práctica para exponer el pan recién horneado.

Carcasa de acero inoxidable con puertas de vidrio abatibles.

Humidificación mediante un contenedor de agua. Control manual.

Termostato electromecánico.

Rango de temperatura: de 30°C a 60°C.

Distancia entre guías: 70 mm.

Apto para hornos HENDI 225516, 225523 y 225059.



ESPECIFICACIONES

Cantidad de embalaje comercial	1
Longitud (mm)	795
Ancho (mm)	655

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369225967
Código intrastat	84198180
Unidades de venta por palé	1

Programable	No
-------------	----

Envase de plástico (g)	10
País de origen	Italia
Cantidad de empaque GS1	1
Peso bruto (kg)	52