



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.

- + Combina la fermentación de la masa con una base de horno que ahorra espacio.
- + La humidificación y la temperatura ajustable de 30°C a 60°C apoyan el proceso de fermentación.
- + Las puertas de vidrio proporcionan una vista clara de la masa.



CÃ³digo

V

LxWxH (W)

225967

220-230

795x655x(H)835