Chambre de fermentation 8x 600x400 code: 225967

Commande manuelle.
Thermostat électromécanique.
Plage de température : de 30°C à 60°C.

Distance entre les glissières : 70 mm.
Convient pour les fours HENDI 225516, 225523 et 225059.

- Allie la fermentation de la pâte à un piétement de four peu encombrant.
- L'humidification et la température réglable de 30 °C à 60 °C favorisent le processus de fermentation.
- Portes vitrées permettant de voir directement la pâte.

Code	V	LxWxH (W)
225967	220-230	795x655x(H)835