

Camera di lievitazione 8x 600x400 code: 225967

Adatti per la lievitazione dell'impasto crudo e possono anche fungere da base per un forno.

Il design modulare consente all'unità di essere integrata in una linea di apparecchiature, inclusi i forni.

Il design salvaspazio offre anche un'area espositiva conveniente per il pane appena sfornato.

Struttura in acciaio inossidabile con porte a battente in vetro.

Umidificazione tramite un contenitore d'acqua. Controllo manuale.

Termostato elettromeccanico.

Intervallo di temperatura: da 30°C a 60°C.

Distanza tra le rotaie: 70 mm.

Adatto per i forni HENDI 225516, 225523 e 225059.

-  Combina la lievitazione dell'impasto con una base forno salvaspazio.
-  Umidificazione e temperatura regolabile da 30°C a 60°C supportano il processo di lievitazione.
-  Le porte in vetro offrono una vista chiara dell'impasto.



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