

EF10PI-F

G.PANIZ

FERMENTADORA FRÍO Y CALOR 10 CHAROLAS

FERMENTADORAS

- Estructura pre-pintada externamente e interior en acero inoxidable.
- Ideal para usar como base de horno modelo FTG150.
- Programación en modo descongelamiento y modo con fermentación con humedad directa.
- Generador de humedad tipo caldera sin control de humedad.
- Con temporizador electrónico programable, sensor de temperatura y pantalla de cristal líquido.
- Sensor de nivel de agua.
- Con programación en modo descongelamiento y modo fermentación con humedad directa.
- Generador de humedad tipo caldera sin control de humedad.
- Ruedas para facilitar su movimiento.



**CAPACIDAD 10 CHAROLAS 45 X 65 FERMENTACIÓN Y CALENTAMIENTO DE 15° A 35° C
FRÍO DE 5°C A 35°C**

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 1.1 KWH



KG:

98 KG



HP:

1/8 HP



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

990 X 1140 X 990 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.