




Fermentadora digital **FM STF 620** de 20 bandejas 600x400 / 10 bandejas 600x 800mm perfecta para panaderías y pastelerías con un volumen de trabajo importante que requieran acortar los tiempos de producción. Con control de calor húmedo y seco, la distancia entre bandejas es de 8 cm y alcanza una temperatura máxima de 85°C.

Catálogo de fermentadoras industriales

Fermentadora digital **FM STF 620** de 20 bandejas 600x400 / 10 bandejas 600x 800mm, para panaderías o pastelerías destinada a la elaboración de pastas y masas. Se trata de una fermentadora perfecta para panaderías y pastelerías con un volumen de trabajo importante ya que nos permite acortar los tiempos de producción. Además la fermentadora es una máquina realmente versátil con la que podremos mantener calientes nuestros productos.

- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUCO monofásico
- Capacidad: 20 bandejas 600x400 / 10 bandejas 600x 800mm
- Control de calor seco y calor húmedo.
- Temperatura máxima: 85°C
- Peso: 80 kg

- Voltaje 230-60/60 Hz.
- Medidas Interiores: (An)690 x (F)850 x (Al)825 mm.
- Medidas Exteriores: (Ancho x Fondo x Alto): (An)880 x (F)935 x (Al)1090 mm.
- Potencia: 1400 W
- Modelo: **STF 620**
- Conexión agua 3/4"
- Llenado Deposito de Agua mediante pulsador
- Compatible medida de [hornos ST Bakery](#) 

Sabemos que en el mercado hay disponibles numerosas opciones en cuanto a fermentadoras profesionales, en EquipoH estamos siempre a tu disposición para ayudarte a encontrar el modelo que más se ajusta a lo que estás buscando, no dudes en contactar con nosotros por teléfono, whatsapp, correo electrónico o via chat. Si lo prefieres puedes concertar una llamada telefónica con nuestro técnico que podrá resolver las dudas que puedan surgirte.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): (An)880 x (F)935 x (Al)1090 mm