



Fermentadora **FM F-408** de 8 bandejas para lugares estrechos, perfecta para panaderías y pastelerías con un volumen de trabajo importante que requieran acortar los tiempos de producción. Cuenta con capacidad para **ocho bandejas de 480x340 mm.** con control de calor húmedo y seco, la distancia entre bandejas es de 8 cm y alcanza una temperatura máxima de 85°C. Una máquina perfecta para nuestra cocina.

Catálogo de fermentadoras industriales

Fermentadora **FM F-408**, para panaderías o pastelerías destinada a la elaboración de pastas y masas, especialmente indicada para lugares estrechos. 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.

- Modelo: F-408
- Distancia entre parrillas 80 mm.
- Conexión SCHUCO monofásico
- Capacidad: 8 X 480 x 340 mm.
- Control de calor seco y calor húmedo.

- Potencia: 700 W.
- Temperatura: 85°C.
- Peso: 32 kg
- Voltaje: 230-60/60 Hz
- Ancho x Fondo x Alto: 640 x 640 x 930 mm
- Voltaje: 230 V

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.