

**MÁQUINAS: FERMENTADORAS**

**FERMENTADORA**

- La cámara de fermentación posee cómoda base con ruedas para su desplazamiento.
- Ideal para homogeneizar la calidad de los productos y ahorrar levadura.
- Los fermentadores eléctricos son un producto desarrollado recientemente. Su principal uso es para: Calentar el aire a través de tubos electrotérmicos, botar aire caliente dentro de la cabina, rociar agua intermitentemente en el plato térmico, luego empañar la cabina con aire caliente, con lo que se puede asegurar la humedad en la cabina y el ambiente apropiado para la fermentación, consiguiendo por consecuencia la fermentación rápida de la masa.
- Utiliza un voltaje eléctrico bajo, Bastante fácil y seguro de utilizar. Se utiliza bastante para la fermentación de masas en restaurantes, hoteles, instituciones, bares, etc.



**DPF-26A**



**PWX-26A**



**DPF-13A**



**PWX-13A**

MODELO	MARCA	VOLTAJE	POTENCIA (KW)	TEMPERATURA °C	BANDEJAS	DIMENSIONES BANDEJAS (MM)	DIMENSIONES CÁMARA (MM)	DIMENSIONES (MM)
DPF-13A	CTA	220 v / 50 Hz	1.4	0 - 50	13	605 x 410 x 35	430 x 630 x 1.295	657 x 750 x 1.800
DPF-26A	CTA	220 v / 50 Hz	2.1	0 - 50	26	605 x 410 x 35	925 x 630 x 1.295	1.152 x 750 x 1.800
PWX-13A	CTA	220 v / 50 Hz	1.4	0 - 50	13	605 x 410 x 35	430 x 630 x 1.295	490 x 710 x 1.850
PWX-26A	CTA	220 v / 50 Hz	2.1	0 - 50	26	605 x 410 x 35	925 x 630 x 1.295	985 x 710 x 1.870