

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

CA9312DH | CA9308DH

| VENIX

Las cámaras de fermentación Cannaregio combinan tecnología, fiabilidad y diseño. Asegurando el control perfecto de temperatura y humedad esencial para una perfecta fermentación.



- Control digital
- Control de porcentaje de calor seco y porcentaje de humedad para los diferentes tipos de pan

VENIX®



CARACTERÍSTICAS



PANEL DIGITAL



ACERO INOXIDABLE



8 Y 12 CHAROLAS

DATOS TÉCNICOS

	CA9312DH	CA9308DH
Modelos compatibles:	-SQ04TCC -SQ04M00/MV0* -SQ06DG0/DGC* -SQ10TCC -SQ10M00/MV0*	-SQ04DG0/DGC* -SQ06TCC -SQ06M00/MV0* -SQ10DG0/DGC*
Modelos compatibles:	-SQ04TCC -SQ04M00/MV0 -SQ06DG0/DGC* -SQ06M00/MV0	-SQ04DG0/DGC* -SQ06TCC -SQ06M00/MV0
Capacidad de charolas:	12 charolas de 60 x 40 cm	8 charolas de 60 x 40 cm
Distancia entre charolas:	75 mm	
Temperatura máxima de cocción:	60 °C	
Voltaje:	220 v 60 hz	
Potencia (Kw):	2.6 kW	
Dimensiones:	935 X 893 X 706 mm	935 x 803 x 867 mm
Peso:	50 kg	48 kg