

Câmara Climática Max Freezer



A Câmara Climática Maxfreezer é utilizada para fermentação controlada, além de robusta, possui um eficiente sistema de refrigeração, que possibilita maior controle do crescimento da massa. Com isolamento térmico em poliuretano, esta câmara foi projetada para aumentar a rentabilidade do panificador, permitindo acelerar o crescimento do pão. Ideal para os dias com variação de temperatura e umidade. Preparada a massa, o profissional controla o tempo e a temperatura ideal para que o processo inicie ou termine. **Também nas versões Vaporizada (Só quente) e Refrigerada (Só fria).**

Vantagens

- Conservação da massa do pão pré-pronta
- Redução de mão de obra
- Controle do crescimento da massa
- Baixo consumo de energia
- Perfeito isolamento térmico

Opções

- Modelo para 10 assadeiras: Capacidade 250 pães
- Modelo para 20 assadeiras: Capacidade 500 pães
- Modelo para 40 assadeiras: Capacidade 1000 pães
- Climática, Vaporizada ou Refrigerada.

Características Técnicas

- Gabinete em aço inox.
- Porta com borracha imantada.
- Para bandejas nas medidas padrão 58x68cm.
- Para outras medidas, consultar.

MAXFREEZER IND. COM. DE REFRIGERAÇÃO LTDA.
CNPJ: 07.992.475/0001-50 - IE: 149.270.962.118

Rua Silva Jardim nº 451 - Cep: 03163-090 - Belenzinho - São Paulo, SP
Telefone: (11) 2647-3044 / 2692-0882

Site: www.maxfreezer.com.br - Email: maxfreezer@maxfreezer.com.br