




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/ef10pi-gpaniz>

# Fermentadora automática

## EF10PI



**1/8 HP**  
Motor

### Descripción comercial

- Estructura pre-pintada externamente e interior en acero inoxidable
- Ideal para usar como base de horno modelo FTG150
- Programación en modo descongelamiento y fermentación con humedad directa
- Generador de humedad tipo caldera sin control de humedad
- Con temporizador electrónico programable, sensor de temperatura y pantalla de cristal líquido
- Sensor de nivel de agua
- Ruedas para facilitar su movimiento con bloqueo delantero
- Ideal para llevar a cabo el control de la fermentación de la masa
- Las masas fermentan al mismo tiempo y de manera uniforme, conservando la calidad natural de los alimentos
- Temperatura programable de 15° a 35°C
- Capacidad para 250 panes de 50g
- Para 10 charolas de 45x65cm
- Puerta de malla de acero inoxidable 430
- Estructura externa en chapa de acero al carbono con pintura epoxi blanca
- Revestimiento interno en acero inoxidable 430
- Excelente aislamiento térmico posibilitado por la inyección de poliuretano expandido en una sola pieza
- Optimización del espacio: Se puede utilizar junto con el Horno Turbo de 5 charolas de G.Paniz o Gastromaq

### Información técnica

- Consumo monofásico: 1,4 kWh
- Dimensiones (alto x ancho x largo): 990x990x1140 mm
- Motor: 1/8 hp
- Peso: 96 kg