


**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE
- CAPACIDAD DE 16 CHAROLAS (45 X 65 CM) PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32 °C
- TEMPERATURA AJUSTABLE DE -22 A +40°C, CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL, PROGRAMACIÓN DE CICLOS
- CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL
- COMPRESOR AUTOCONTENIDO TIPO MONOBLOCK EN LA PARTE SUPERIOR
- PUERTA SÓLIDA ABATIBLE CON SISTEMAS DE BARRA DE TORSIÓN PARA SU CIERRE


**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

- TOMA DE AGUA CON VÁLVULA SOLENOIDE Y RESISTENCIA PARA HUMEDAD Y TEMPERATURAS CONTROLADAS Y PROGRAMADAS
- COMPRESOR EMBRACO DE 1/2 HP, REFRIGERANTE R-404A A 110 V / 60 HZ
- PATAS DE ACERO INOXIDABLE CON NIVELADORES.


**RECOMENDACIONES DE USO**


- LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN MIGSA DE TEMPERATURA CONTROLADA ES LA HERRAMIENTA PERFECTA PARA LOGRAR MASAS FERMENTADAS DE MANERA UNIFORME, PRECISA Y PROFESIONAL
- CON CAPACIDAD PARA 16 CHAROLAS Y UN SISTEMA AVANZADO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD PROGRAMABLES, PERMITE CONTROLAR CADA ETAPA DEL PROCESO, SIN DEPENDER DEL CLIMA EXTERIOR
- SU ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE Y PUERTA SÓLIDA GARANTIZAN DURABILIDAD, HIGIENE Y AISLAMIENTO ÓPTIMO, MIENTRAS SU COMPRESOR AUTOINTEGRADO Y CONTROLES DIGITALES HACEN TODO MÁS FÁCIL Y EFICIENTE.

CÁMARA DE FERMENTACIÓN DE TEMPERATURA CONTROLADA

**MODELO XF-16**

**¡DOMINA LA FERMENTACIÓN Y ELEVA LA CALIDAD DE TUS PRODUCTOS AL SIGUIENTE NIVEL!**

**PAGINA WEB**