

# ARMARIO DE FERMENTACIÓN AAF-1

ARMOIRE DE FERMENTATION AAF-1 • FERMENTATION CHAMBER AAF-1

Facilita una más **activa y regular fermentación de la masa** con menor tiempo, consiguiéndose un **desarrollo extraordinario de las piezas** y mejorando su aspecto; pudiéndolas conservar en su punto una vez cocidas.

**Calor seco y/o calor húmedo** con control termostático independiente.

Estructura reforzada con **dobles paredes con aislamiento intermedio**, lográndose un aumento rápido de la temperatura con gran **uniformidad** y un importante **ahorro de energía**.

Facilite une plus active et plus régulière fermentation de la pâte en moins de temps, en rendant aux pièces un volume extraordinaire et améliorant leur aspect; d'ailleurs on peut les maintenir au chaud une fois cuites.

Chaleur sèche et/ou chaleur humide avec contrôle thermostatique indépendant.

Structure renforcée avec doubles parois et isolation moyenne, ce qui permet d'augmenter rapidement la température de façon uniforme et d'économiser de l'énergie.

Provides a more active and regular fermentation of the dough in a shorter time, producing excellent results and improved appearance, enabling products to be kept in an optimum state when baked.

Dry and/or damp heat with independent thermostatic control.

Reinforced structure with double insulated walls with a rapid temperature increase that is uniform and constitutes a considerable saving in electricity.

Aislado



**Puerta con cristal** para observar el interior sin abrirla y evitar entradas de aire. Montado sobre ruedas.

Adaptable a todo tamaño y tipo de latas mediante guías interiores regulables.

**Construido en acero inoxidable.**

Válvula de salida de vapor y termómetro incorporados.

**Higiénico.** Espacio entre latas 60 mm.

**Excelente acabado.**

Util para el calentamiento, mantenimiento a temperatura de servicio y descongelación controlada de platos precocinados, pastas, etc.

Porte en verre pour observer l'intérieur sans l'ouvrir et éviter les filtrations d'air. Montée sur roulettes.

Adaptable à toutes les mesures et sortes de plaques grâce à des guides intérieurs réglables.

Fabriquée en acier inoxydable.

Soupape de sortie de vapeur et thermomètre incorporés.

Hygienne. Espace entre plaques de 60 mm.

Excellente finition.

Idéale pour réchauffer, maintenir à la température de service et décongeler, sous contrôle, les plats cuisinés, pâtes, etc.

Glass door to see inside without opening thus avoiding air penetration.

Mounted over wheels.

Adaptable to every size and type of sheets by means of adjustable inside guides.

Made from stainless steel.

Steam outlet valve and thermometer built in.

Hygienic. 60 mm space between sheets.

Excellent finish.

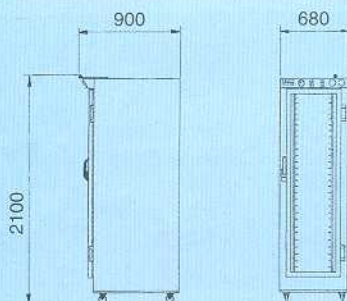
Useful for heating, keeping at service temperature, and controlled defreezing of pre-cooked dishes, butter, etc.



**Capacidad: 28 latas** de 40 x 60 cm. 45 x 75 cm. 48 x 68 cm. ó 56 latas de 34 x 48 cm. (Bajo demanda se construyen modelos especiales de distintas capacidades.)

Capacité: 28 plaques de 40 x 60 cm. 45 x 75 cm. 48 x 68 cm. ou 56 plaques de 34 x 48 cm. (Sur demande on fabrique des modèles spéciaux de différentes capacités.)

Capacity: 28 sheets measuring 40 x 60 cm. 45 x 75 cm. 48 x 68 cm. or 56 sheets measuring 34 x 48 cm. (Special models of different capacities made to order.)



**Peso bruto:**

**Peso neto:**

**Potencia:**

**Tensión monofásica:**

**Poids brut:**

**Poids net:**

**Puissance:**

**Tension monphasée:**

**Gross weight:**

**Net weight:**

**Power:**

**Monophase voltage:**

**190 Kg.**

**105 Kg.**

**2,25 Kw**

**220 V**

**E. GABARRÓ**