



## CÁMARA FERMENTADORA 32 BANDEJAS GASTROMAQ

SKU: 6921

- La Cámara Fermentadora de 32 Bandejas **Gastromaq** es un equipo diseñado para optimizar el proceso de fermentación en panaderías y pastelerías. Su tecnología permite controlar la humedad y temperatura de manera precisa, asegurando una fermentación homogénea y mejorando la textura y volumen de las masas.
- Fabricada con materiales de alta calidad, su estructura resistente garantiza un uso prolongado y eficiente. Su capacidad para 32 bandejas permite aumentar la producción sin comprometer la calidad del producto final.
- Control de temperatura y humedad para una fermentación uniforme
- Mejora la textura y volumen de la masa
- Ideal para panaderías, pastelerías y negocios de repostería
- Temperatura de trabajo de 30°C a 110 °C, con una humedad de 30% a 95%.

---

Categorías: [Cámaras Fermentadoras](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: FJ-32

Voltaje: 220-240V/50-60H

Potencia: 2.5KW

Peso : 55 KG

Dimensiones:

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)



En equipos gastronómicos  
somos la mejor alternativa

Alto: 194 cm.  
Fondo: 69 cm.  
Ancho: 96 cm.

DIRECCIÓN:  
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)