

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fermentador e Mantenedor Elétrico 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKL1064S	Modelo:	MKL1064S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 1030 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKL1064S

Descricao Resumida

Fermentador elétrico profissional e mantenedor, capacidade para 10 tabuleiros 600x400 mm. Ideal para otimizar a levedação de massas.

Descricao Completa

Fermentador Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional ou pastelaria que vise otimizar o processo de levedação. Concebido para tabuleiros de dimensões 600x400 mm, garante uma prova rápida e controlada de massas, resultando em produtos de panificação e pastelaria de excelência. A sua capacidade de funcionar de forma autónoma confere flexibilidade e eficiência à sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes, este fermentador elétrico adapta-se perfeitamente às exigências de produções elevadas, assegurando a consistência e a qualidade dos seus produtos. A distância de 85 mm entre as guias torna-o compatível com uma vasta gama de tabuleiros e tipos de pão, croissants e outras delícias. Garanta que as suas massas atingem a textura e o volume pretendidos, impressionando os seus clientes com inovações deliciosas.

Características Técnicas

Capacidade de Tabuleiros	10 unidades 600x400 mm
Distância entre Guias	85 mm
Temperatura de Fermentação	30-60 °C
Função de Manutenção	Não aplicável (apenas fermentação)
Potência	2400 W
Dimensões (LxPxA)	850x1030x770 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é este fermentador mais adequado?

É ideal para uma vasta gama de massas de panificação como pão, croissants e outras massas de pastelaria que requerem uma levedação precisa e controlada para alcançar a sua melhor qualidade.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este equipamento comporta?

Este fermentador foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de dimensões standard de 600x400 mm, maximizando a eficiência da sua produção.

É possível ajustar a temperatura de fermentação?

Sim, o equipamento permite o ajuste da temperatura de fermentação entre 30 °C e 60 °C, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de massa e necessidades de levedação.

Este fermentador inclui alguma função de manutenção de temperatura pós-fermentação?

Não, este modelo é especificamente concebido para a função de fermentação. Para a manutenção de temperatura de produtos cozidos, seria necessário um equipamento distinto.

Quais são os requisitos de energia para este fermentador?

O aparelho necessita de uma ligação elétrica para operar com a sua potência de 2400 W, garantindo um aquecimento eficiente e estável durante todo o processo de levedação.