

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Câmara de Levedação Profissional 8 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1025.810.002	Modelo:	CL 8 EN
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	85 kg	Dimensões:	875 x 706 x 934 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CL 8 EN

Descricao Resumida

Câmara de levedação profissional com capacidade para 8 tabuleiros 600x400 mm, estrutura em aço inoxidável e temperatura regulável para fermentação otimizada.

Descricao Completa

Câmara de Fermentação — Principais Vantagens

Esta câmara de levedação foi concebida para otimizar o processo de fermentação dos seus produtos de padaria e pastelaria. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha profissional. O controlo preciso da temperatura e a capacidade de humidificação automática criam o ambiente ideal para um crescimento uniforme da massa, resultando em produtos finais de excelência.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que procuram consistência e qualidade superior nos seus produtos fermentados. A sua capacidade para oito tabuleiros de 600x400 mm permite gerir uma produção considerável, otimizando o tempo e os recursos. As portas em vidro temperado facilitam a monitorização visual do processo sem comprometer as condições internas, tornando-a uma aliada indispensável no dia a dia da sua operação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	875x706x934 mm
Potência	2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	8x (600x400) mm
Distância entre guias	75 mm
Peso	85 kg
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Temperatura	+30 a +60 °C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta câmara de levedação?

A câmara tem capacidade para 8 tabuleiros com dimensões de 600x400 mm, permitindo uma produção eficiente para estabelecimentos de médio a grande porte.

É possível controlar a temperatura?

Sim, a temperatura é regulável na gama de +30 a +60 °C, o que oferece flexibilidade para diferentes tipos de massas e requisitos de fermentação.

Como funciona a humidificação?

A câmara inclui um reservatório de água que proporciona humidificação automática, criando o ambiente ideal para a levedação, essencial para a qualidade do produto final.

Qual o material de construção?

A estrutura exterior e a câmara são integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, de acordo com as normas exigidas na restauração.

Posso monitorizar o processo de levedação sem abrir as portas?

Sim, as portas são feitas de vidro temperado, permitindo uma visualização clara do interior e do progresso da levedação sem interrupções ou perda de calor.