

GCTP 1200 AI



Perfeito controle na fermentação de pães



Revestimento interno em Aço Inox 430



Umidificação automática



Rodízios com trava que facilitam a movimentação



MAIO 2025 - Imagens meramente ilustrativas. Imagens e informações sujeitas a alterações sem aviso prévio.

	CAPACIDADE PÃES	BANDEJAS 680x580mm	BANDEJAS 600x400mm
GCTP-1200AI	1.000 a 1.200	40 bandejas	40 bandejas

Controle da fermentação de pães

Temperatura: Refrigeração +5° a +10° C

Aquecimento +30° a +40° C

Refrigeração por ar forçado com evaporador aletado

Aquecimento: Resistência blindada

Controle de temperatura: Controlador eletrônico

Suporte para bandejas reguláveis

Perfeito controle da fermentação de pães; Acelera ou retarda automaticamente a fermentação antes de assar

Vaporizador externo que ajuda a umidificar a massa evitando o seu ressecamento

Revestimento: Interno em Aço Inox 430; Externo frontal em Aço Inox 304; Externo

laterais em Aço revestido Tipo Inox

Gabinete com rodízios

GCTP-20 AI: Acompanha kit redutor para bandejas de 600x400mm

Obs.: As bandejas não acompanham o produto

Não recomendado para descongelamento de pães

	GCTP-1200 AI
Modelo 220V	80634.01.2
Frente (mm)	875
Profundidade (mm)	1480
Altura (mm)	2100
Peso líquido (kg)	222
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	50* ou 60
Consumo kWh - Aquecimento	1,4
Consumo kWh - Refrigeração	0,7
Classe	4

* Produto disponível somente para exportação.

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.

Produto destinado para uso comercial.