

GCTP 20 AI



Perfeito controle na fermentação de pães



Revestimento interno em Aço Inox 430



Umidificação automática



Rodízios com trava que facilitam a movimentação



	CAPACIDADE PÃES	BANDEJAS 680x580mm	BANDEJAS 600x400mm
GCTP-20 AI	500 a 600	20 bandejas	20 bandejas

Controle da fermentação de pães
 Temperatura: Refrigeração +5° a +15°C
 Aquecimento +20° a +40°C
 Refrigeração por ar forçado com evaporador aletado
 Aquecimento: Resistência blindada
 Controle de temperatura: Controlador eletrônico
 Suporte regulável para bandejas
 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
 Obs.: As bandejas não acompanham o produto
 Não recomendado para descongelamento de pães

GCTP-20 AI	
Modelo 220V	81246.01.6
Frente (mm)	750
Profundidade (mm)	1110
Altura (mm)	2045
Peso líquido (kg)	127
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	50-60
Consumo kWh - Aquecimento	3,2
Consumo kWh - Refrigeração	4,79
Classe	4