

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Câmara de Levedação Profissional para 8 Tabuleiros 460x340 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1025.810.001	Modelo:	CL 8GN/23
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CL 8GN/23
Largura (mm)	até 600 mm
N° de Tabuleiros / GN	8

Descricao Resumida

Câmara de levedação profissional para 8 tabuleiros 460x340 mm, ideal para padarias e pastelarias, com controlo de temperatura e humidade.

Descricao Completa

Câmara de Levedação — Principais Vantagens

Esta câmara de fermentação otimiza o processo de levedação de massas em qualquer padaria, minimizando o tempo de espera e garantindo resultados consistentes. Concebida com materiais de alta qualidade, este equipamento assegura durabilidade e eficácia no seu negócio. Contribui para a uniformidade dos seus produtos de padaria e pastelaria, o que é crucial para a satisfação do cliente.

O equipamento possui um tanque de água integrado para controlo preciso da humidade, essencial para um ambiente de prova ideal. As portas com vidro temperado oferecem visibilidade total do processo, permitindo um acompanhamento constante sem necessidade de aberturas frequentes, mantendo assim a temperatura interna estável.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de pastelaria e padaria, esta provedora de levedação é perfeita para otimizar a produção de pães, bolos e outros produtos que requerem um ambiente controlado para fermentação. A sua capacidade para 8 tabuleiros torna-a adequada para negócios de média dimensão que procuram eficiência e qualidade na sua confeção diária. A manutenção da temperatura entre 30 °C e 60 °C permite uma ampla gama de aplicações, desde massas tradicionais a receitas mais exigentes.

Restaurantes, hotéis e serviços de catering com produção própria de pão e doçaria também beneficiarão significativamente desta câmara de prova. Garante que os seus produtos fermentados estejam sempre frescos e perfeitos para servir, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A sua construtura em aço inoxidável facilita a higiene, um fator primordial em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Câmara Interior	Aço inoxidável
Capacidade	8 guias/tabuleiros 460x340 mm

Humidificação	Reservatório de água integrado
Portas	Vidro temperado
Controlo de Temperatura	Regulável de +30 a +60 °C
Dimensões (LPA)	580x580x930 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta câmara de fermentação é mais indicada?

É ideal para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que produzem os seus próprios produtos de panificação e necessitam de um controlo preciso da levedação para garantir a qualidade.

Como se controla a humidade dentro da câmara?

A câmara está equipada com um reservatório de água que permite a humidificação do ambiente internamente, criando as condições ideais para a fermentação de diferentes tipos de massas.

Quais as vantagens das portas em vidro temperado?

As portas em vidro temperado proporcionam uma excelente visibilidade do processo de levedação, permitindo aos utilizadores monitorizar facilmente o estado das massas sem ter de abrir a porta, o que ajuda a manter a temperatura e a humidade estáveis.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de massa?

Sim, o controlo de temperatura é regulável entre +30 a +60 °C, o que oferece a flexibilidade necessária para trabalhar com uma vasta variedade de massas que requerem condições de levedação específicas.

Qual o material de construção da câmara e da sua estrutura?

Tanto a estrutura exterior como a câmara interior são fabricadas em aço inoxidável, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene para ambientes alimentares profissionais.