

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



Hotelequip.pt

Câmara Levedação Profissional 8 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1025.810.003	Modelo:	CL 8+8 GN/EN
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	995 x 795 x 834 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CL 8+8 GN/EN
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	8

Descricao Resumida

Câmara de levedação profissional para 8 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400mm, com controlo de temperatura e humidificação. Ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

Câmara de Levedação — Principais Vantagens

Esta unidade de fermentação foi concebida para otimizar o processo de levedação de massas em qualquer padaria ou pastelaria profissional. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades avançadas, garante um controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em produtos de panificação de qualidade superior. A sua versatilidade permite acomodar diferentes tipos e tamanhos de tabuleiros, adaptando-se às necessidades específicas de cada produção.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que requerem um controlo rigoroso sobre a levedação das suas massas. Este equipamento é essencial para a criação de pães, croissants e outras iguarias que necessitam de um ambiente controlado para atingir a textura e sabor perfeitos. A sua capacidade de 8 tabuleiros torna-a adequada para produções de médio a grande volume, garantindo eficiência e consistência na qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	995x795x834 mm
Potência	2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	8x (GN1/1 – 600×400) mm
Distância entre guias	75 mm
Peso	95 kg
Estrutura exterior e câmara	Aço inoxidável
Reservatório de água	Para humidificação
Portas	Vidro temperado

Temperatura regulável	+30 a +60 °C
Utilização de tabuleiros	600x400mm ou GN1/1

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima desta câmara de levedação?

A câmara possui uma capacidade para 8 tabuleiros, que podem ser no formato GN1/1 ou 600x400mm, dependendo do ajuste das guias.

2. É possível controlar a temperatura da levedação?

Sim, a temperatura é regulável numa faixa de +30 a +60 °C, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de massa.

3. Esta câmara de levedação inclui sistema de humidificação?

Sim, o equipamento dispõe de um reservatório de água para a geração de vapor, garantindo a humidificação necessária ao processo de levedação.

4. De que material é feita a estrutura?

Tanto a estrutura exterior como a câmara interna são fabricadas em aço inoxidável, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza.

5. As portas são transparentes para visualização do interior?

Sim, as portas são em vidro temperado, o que permite monitorizar o processo de levedação sem a necessidade de abrir o equipamento.