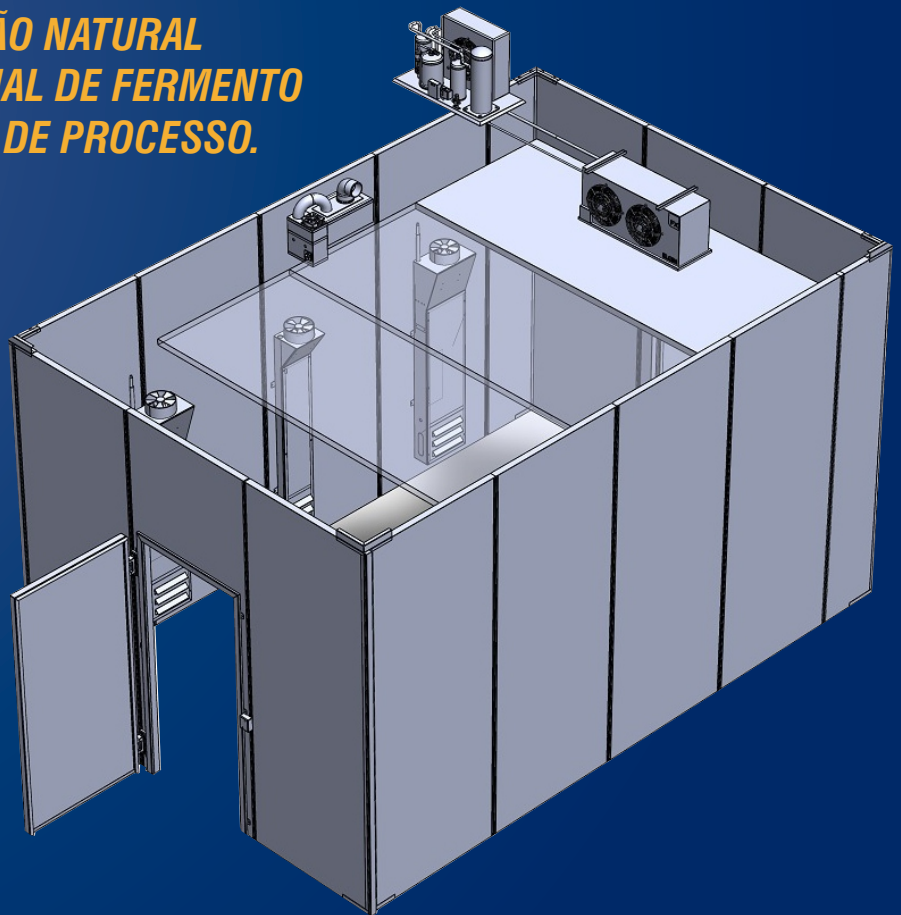


SOLLOMÁQUINAS

Soluções em Fermentação

CAMARÂ DE FERMENTAÇÃO CONTROLADA

- **PROGRAMAÇÃO DE TEMPO 24 HORAS**
- **CONTROLE DE TEMPERATURA ENTRE 4°C A 40°C**
- **CONTROLE DE UMIDADE NA REFRIGERAÇÃO 70%**
- **CONTROLE DE UMIDADE NO AQUECIMENTO 90%**
- **PAINEL TÉRMICO 50MM PU-INJETADO**
- **MONTAGEM NO LOCAL**
- **APLICAÇÃO FERMENTAÇÃO NATURAL**
- **CONTROLE NO PERCENTUAL DE FERMENTO**
- **SABOR E PADRONIZAÇÃO DE PROCESSO.**



48 3342-0360
48 9 9980-3560

*E-mail: sollomaquinas@sollomaquinas.com.br
Rua São Vicente, nº 170 - Aririú | Palhoça / SC*

Representante: