

ARMARIOS MICRO-ARTISANIA INCUBACIÓN 2026

Incubación profesional controlada para yogurt, kéfir y fermentados lácteos. Estabilidad térmica, repetibilidad de resultados y escalabilidad de producción.

Modelo	Producción recomendada	Dimensiones exteriores (mm)	Precio + IVA
500 L (1 puerta)	10 – 60 L/día	650 x 730 x 2000	3.590 € + IVA
700 L (1 puerta)	60 – 150 L/día	710 x 855 x 2130	4.275 € + IVA
1000 L (2 puertas)	+150 L/día	1275 x 730 x 2000	4.950 € + IVA

¿QUÉ MODELO ELEGIR?

- Micro-obradores hasta 30 L/día → 500 L
- Producciones consolidadas 30–100 L/día → 700 L
- Producción continua y crecimiento → 1000 L

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CLAVE

Modelo	Altura útil interior (mm)	Ancho útil (mm)	Fondo útil (mm)
500 L	1456	556	519
700 L	1584	583	445
1000 L	1456	1149 (total)	519

- Control digital programable (temperatura, humedad relativa y tiempo).
- Perfiles térmicos programables.
- Modo automático o manual.
- Sistema de aire forzado para homogeneidad térmica.
- Función refrigeración/mantenimiento posterior.
- WiFi integrado para control remoto.
- Parrillas regulables en altura.

CONDICIONES COMERCIALES 2026

- Pago: 100 % a la confirmación del pedido.
- Entrega: 15 días hábiles desde confirmación.
- Envío peninsular incluido.