

# LEV1035

<b>Famiglia</b>	Lievitatori
<b>Utilizzabile su</b>	Forni convezione 600x400 mm - GN1/1
<b>Compatibile con</b>	Forni serie ALFA1035; Forni serie ALFA420 sovrapposti

Lievitatore umidificato 12 teglie EN 600x400 o GN1/1, per modelli ALFA1035 e ALFA420/425 sovrapposti, temperatura max.60°C, distanza tra le teglie 75mm, 230V/1N/50-60Hz, 2,4kW, dim. (LxPxH) 820x890x705 mm



## Destinazione

<b>Settori</b>	Bar/Caffetterie/Enoteche; Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Laboratori industriali; Mense/Catering; Ristorazione veloce
<b>Consigliato per</b>	Prodotti da forno

## Estetica

<b>Colore</b>	Inox/Nero
---------------	-----------

## Costruzione

<b>Controllo temperatura</b>	Manuale	<b>Peso massimo supportato</b>	180 kg
<b>Temperatura massima</b>	60°C	<b>Carico acqua</b>	Manuale su fondo vasca
<b>Potenza assorbita</b>	230V 1N 50/60Hz - 2,4kW	<b>Guarnizione porta</b>	Sì
<b>Capacità teglie</b>	12 teglie EN 600x400 - GN 1/1	<b>Piedini regolabili</b>	Sì
<b>Distanza tra le teglie</b>	75 mm		

## Collegamento Elettrico

<b>Spina</b>	(F;E) Schuko
--------------	--------------

## Informazioni Logistiche

**Dimensioni del prodotto** 820x890x705 mm  
 (LxPxH)

**Dimensioni del prodotto** 940x890x850 mm  
 imballato (LxPxH)

**Peso netto**  
**Peso lordo**

52 kg  
 62,8 kg

