LEV1035

Famiglia	Lievitatori
Tipologia	Lievitatore umidificato
Utilizzabile su	Forni convezione 600x400 mm - GN1/1
Compatibile con	Forni serie ALFA1035; Forni serie ALFA420 sovrapposti
Larghezza del prodotto	820 mm
Profondità del prodotto	890 mm
Altezza del Prodotto	705 mm

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

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

Estetica

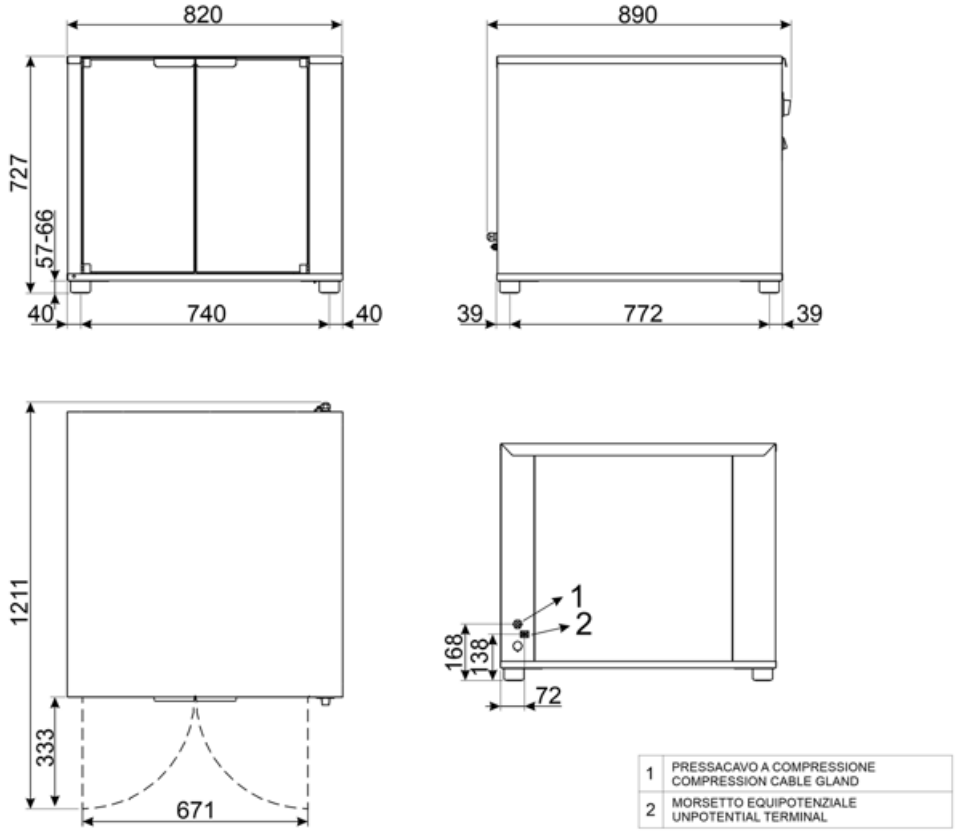
Colore	Inox/Nero

Costruzione

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

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto imballato (mm)	xx	**Peso netto**	52 kg