

LEV1035

Famiglia	Lievitatori
Utilizzabile su	Forni convezione 600x400 mm - GN1/1
Compatibile con	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

Settori	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 820x890x705 mm
(LxPxH)

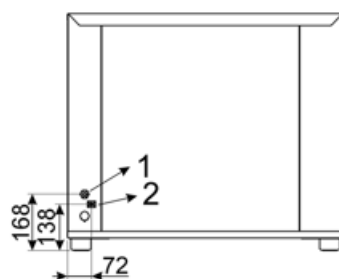
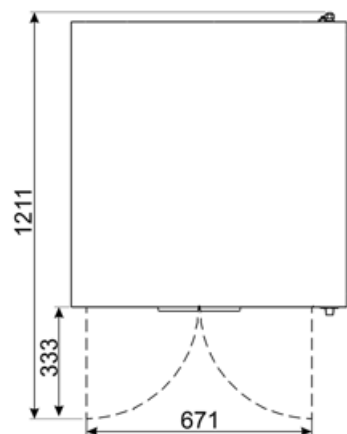
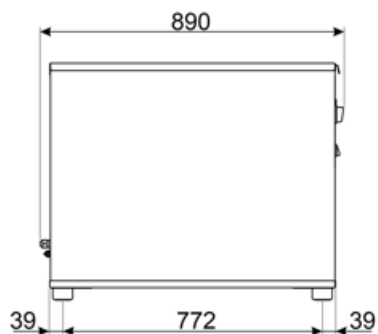
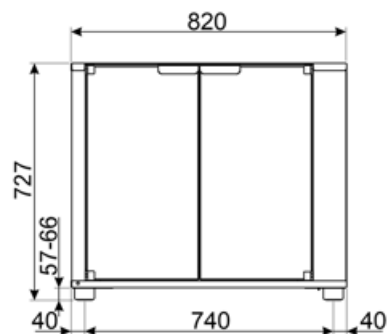
Dimensioni del prodotto 940x890x850 mm
imballato (LxPxH)

Peso netto

52 kg

Peso lordo

62,8 kg



1	PRESSACAVO A COMPRESSIONE COMPRESSION CABLE GLAND
2	MORSETTO EQUIPOTENZIALE UNPOTENTIAL TERMINAL