

# LEV1035XV

**Unterkategorie** Bleche 600x400  
**Kompatibel mit** Konvektionsöfen 600x400mm GN1/1

12 trays humidified proofer for ALFA1035 and stacked ALFA420/425 models, max. temperature 60°C, 70mm trays pitch, 230V/1N/50-60Hz, 2kW, 780x900x600



## Einsatzbereich

**Einsatzbereich** Bars/Kaffees; Hotels/Pensionen; Restaurants/Catering; Bäckereien/Konditoreien; Industrielle Produktion für Konditoreien & Bäckereien; Metzgereien; Fleischerei; Schulen; QSR

**Einsatzbereich** Bars/Kaffees

## Konstruktion

<b>Temperatur max.</b>	90Å°C	<b>Anzahl Einschübe</b>	12 trays
<b>Stromversorgung / Leistungsaufnahme</b>	230V 1N 50/60Hz - 2kW	<b>Distance among trays</b>	70 mm

## Logistik-Informationen

<b>Dimensions of the product (WxDxH)</b>	800x900x600 mm	<b>Nettogewicht</b>	48 kg
<b>Packed product dimensions (WxDxH)</b>	1000x1000x740 mm	<b>Gross weigh</b>	62 kg