

LEV1035XV

UnterkategorieBleche 600x400ProdukttypHumidified proofer

Kompatibel mit Konvektionsöfen 600x400mm GN1/1

Produktbreite800 mmProdukttiefe900 mmProdukthöhe600 mm

12~trays humidified proofer for ALFA1035 and stacked ALFA420/425 models, max. temperature $60^{\circ}\text{C},\,70\text{mm}$ trays pitch, $230\text{V}/1\text{N}/50\text{-}60\text{Hz},\,2\text{kW},\,780\text{x}900\text{x}600$



Einsatzbereich

Einsatzbereich Bars/Kaffees; Hotels/Pensionen; Restaurants/Catering;

Bäckereien/Konditoreien; Industrielle Produktion für Konditoreien & Bäckereien; Metzgereien; Fleischerei;

Schulen; QSR

Einsatzbereich Bars/Kaffees

Konstruktion

Temperatur max. 90ŰC Anzahl Einschübe 12 trays Stromversorgung / 230V 1N 50/60Hz - 2kW Distance among trays 70 mm

Leistungsaufnahme

Logistik-Informationen

Packed product xx dimensions

SMEG SPA 30.10.2025