

LEV1035XV

Sous-familleÉtuves professionnellesTypeEtuve avec humidificationCompatible avecséries ALFA420 et ALFA410

Largeur du produit800 mmProfondeur du produit900 mmHauteur du produit600 mm

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



Distribution

Utilisateurs potentiels Bars/Cafés; Hôtels; Restaurants/ Traiteurs;

Boulangerie/Pâtisserie; Laboratoires industriels boulangerie et pâtisserie; Boucheries; Industrie de

transformation de la viande ; Ecoles; QSR

Suggéré pour Boulangerie

Construction

Température maximale 90°C

Alimentation électrique 230V 1N 50/60Hz - 2kW Di

Capacité des plaques Distance entre les

plaques

12 plaques 70 mm

Informations logistiques

Packed product dimensions

хx

SMEG SPA 08/12/2025