LEV420

Produktgruppe	Professionelle hæveskabe
Egnet til	Konvektionsovne 600 x 400 mm - GN1/1
Egnet til	ALFA420 og ALFA410 serie; ALFA625 serie

Humidified proofer for 8 trays EN 600x400 or GN1/1, suitable for ALFA410/ALFA420/425 and ALFA625 models, max. temperature 60°C, 75mm trays pitch, 230V/1N/50-60Hz, 2,4kW, dim. (LxPxH) 800x678x866 mm



Målgruppe

Løsninger	Kaffebarer/Vinbarer, Hoteller, Restauranter/Pubber, Bageri/Konditori, Frossen bagerindustri, Fødevarehandel, Anden fødevareindustri, Catering og Institutioner, QSR

Æstetik

Farve	Rustfrit stål/Sort

Konstruktion

Temperaturstyring	Manual	**Afstand mellem bakker**	75 mm
Maksimal temperatur	60 °C	**Maksimal vægt stablet**	80 kg
Strømforsyning	230V 1N 50/60Hz - 2,4kW	**Vandtilførsel**	Manuel tank
Bakker kapacitet	8 ovnbakker EN 600x400 - GN 1/1	**Materiale**	2FLT6 filtre inkluderet

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko

Logistiske oplysninger

Produktets dimensioner (BxDxH)	800x678x866 mm	**Nettovægt**	36 kg
		Bruttovægt	50 kg

Emballagemål (BxDxH) 850x790x1000 mm

