

LEV420

Famiglia

Lievitatori

Utilizzabile su

Forni convezione 600x400 mm - GN1/1

Compatibile con

Forni serie ALFA420 e ALFA410;
Forni serie ALFA625

Lievitatore umidificato 8 teglie EN 600x400 o GN 1/1, per modelli ALFA410/ALFA420/425 e ALFA625, temperatura max. 60°C, distanza tra le teglie 75mm, 230V/1N/50-60Hz, 2,4kW, dim. (LxPxH) 800x678x866 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

Temperatura massima 60°C

Potenza assorbita 230V 1N 50/60Hz - 2,4kW

Capacità teglie 8 teglie EN 600x400 - GN 1/1

Distanza tra le teglie 75 mm

Peso massimo supportato 80 kg

Carico acqua Manuale su fondo vasca

Guarnizione porta Sì

Piedini regolabili Sì

Collegamento Elettrico

Spina

(F;E) Schuko

Informazioni Logistiche

Dimensioni del prodotto 800x678x866 mm
(LxPxH)

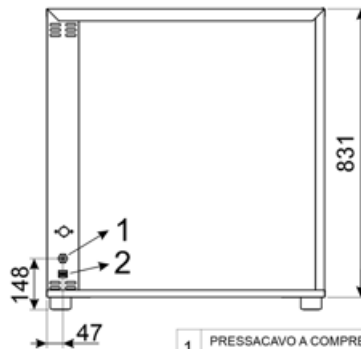
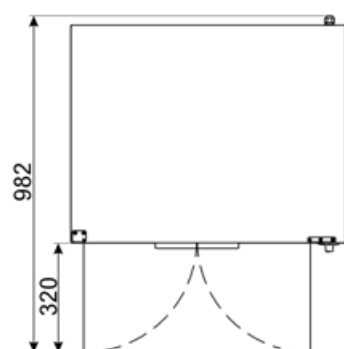
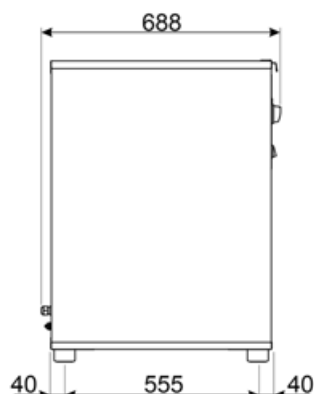
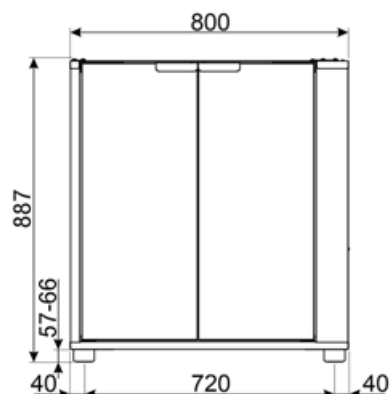
Dimensioni del prodotto 850x790x1000 mm
imballato (LxPxH)

Peso netto

36 kg

Peso lordo

50 kg



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