LEV420

Famiglia	Lievitatori
Tipologia	Lievitatore umidificato
Utilizzabile su	Forni convezione 600x400 mm - GN1/1
Compatibile con	Forni serie ALFA420 e ALFA410; Forni serie ALFA625
Larghezza del prodotto	800 mm
Profondità del prodotto	678 mm
Altezza del Prodotto	866 mm

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

Soluzioni	Bar/Caffetterie/Enoteche; Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati; Food retail; Laboratori industriali; Mense/Catering; Ristorazione veloce
Consigliato per	Prodotti da forno

Estetica

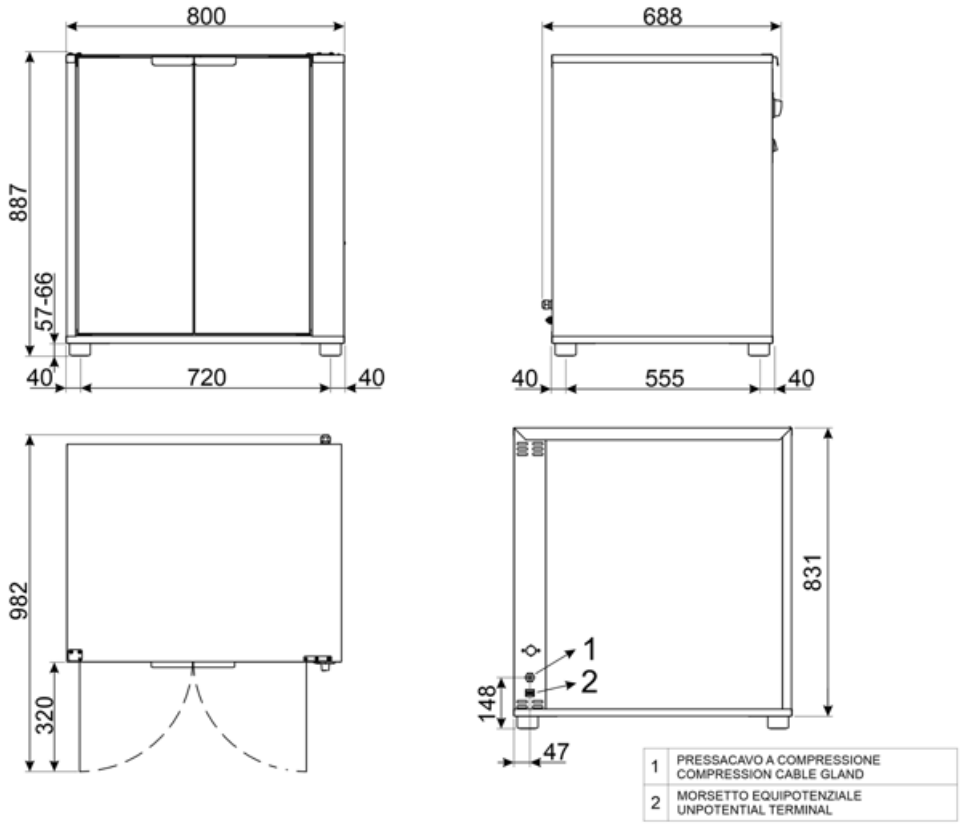
Colore	Inox/Nero

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 imballato (mm)	xx	**Peso netto**	36 kg