

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_



## Chambre de pousse Fonction

Modèle: LM12T64

Cod: NP01067523001

### Données techniques

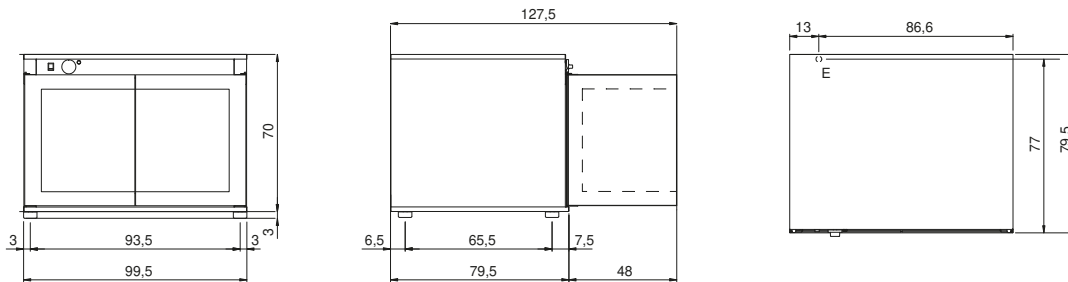
|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Nombre de bacs:            | 12                  |
| Taille de la bac (mm):     | EN 600x400 - GN 1/1 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 75                  |
| Dimensions (mm):           | 995 x 811 x 730     |
| Poids net (kg):            | 64,5                |
| Volume (m3):               | 0,590               |
| Puissance électrique (kW): | 2                   |
| Alimentacion (V):          | 220-240             |
| Alimentacion (A):          | 9,5                 |
| Phases:                    | 1N                  |
| Section du câble (mmq):    | 3G1,5               |
| Fréquence (Hz):            | 50-60               |
| Dimensions emballage (mm): | 1035 x 855 x 886    |
| Poids brut (kg):           | 72,5                |
| Volume brut (m3):          | 0,784               |

### Caractéristiques

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Vapeur:                        | Direct      |
| Temperature de fonctionnement: | 20°C - 60°C |

Étuve de fermentation électrique capacité 6+6 plateaux GN 1/1 ou pâtisserie 400X600 mm. Chambre en acier inoxydable. Chauffage par éléments chauffants revêtus à haute efficacité. Grilles universelles (Gastronorme et pâtisserie) avec une distance entre les plateaux de 74 mm. Contrôle manuel de la température (0-50 °C). Bouton ON / OFF. Portes en verre à charnières. Réservoir d'eau amovible pour humidification situé au fond de la chambre. Puissance électrique 2 kW - 220-240 / 1 + G-50/60 Hz.

## Déssin technique



E: Alimentation électrique