

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Chambre de pousse Function

Modèle: LM16T64 **Cod:** NP01087523002

Données techniques

Nombre de bacs:	16
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	75
Dimensions (mm):	995 x 811 x 830
Poids net (kg):	69
Volume (m3):	0,670
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 986
Poids brut (kg):	78
Volume brut (m3):	0,873

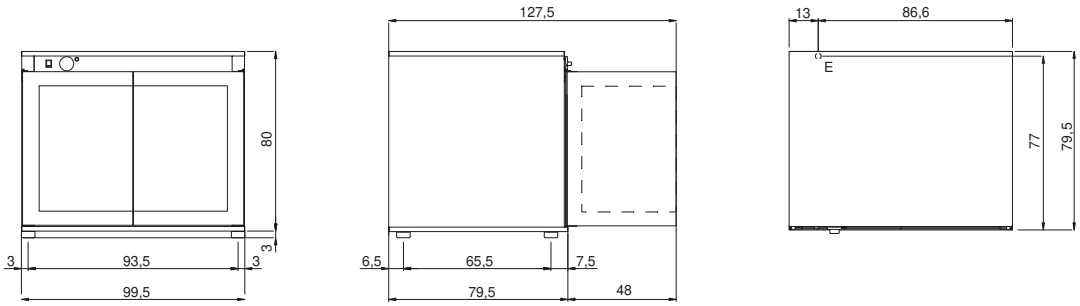
Caractéristiques

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

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Étuve de fermentation électrique capacité 8+8 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 l humidification situé au fond de la chambre. Puissance électrique 2 kW - 220-240 / 1 + G-50/60 Hz.

Déssin technique



E : Alimentation électrique

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.