

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



### Chambre de pousse Function

Modèle: LM16T64

Cod: NP01087523002

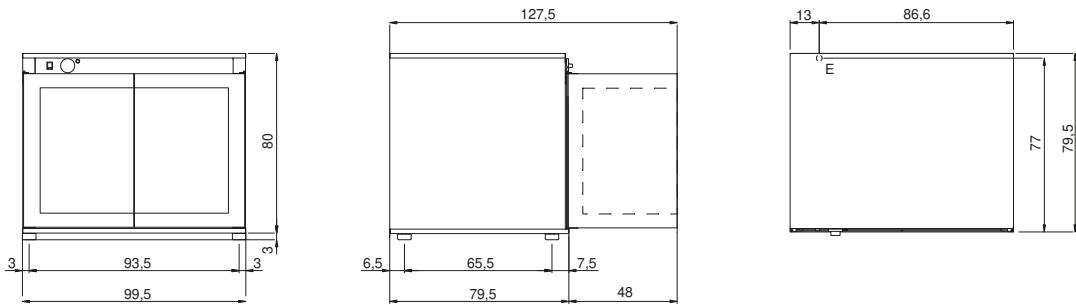
#### Données techniques

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

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