

L811

LIEVITATORE - PROOFER - ETUVE DE FERMENTATION



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ - CAPACITY	8 teglie/trays GN 1/1 - 600x400 mm
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	800x688x866 mm
PESO - WEIGHT	50 Kg
DISTANZA TRA LE TEGLIE DISTANCE BETWEEN TRAYS	75 mm
TEMPERATURA - TEMPERATURE	0 - 60 °C
POTENZA - POWER	2,4 kW 230 V 50/60Hz



Struttura e camera di cottura in acciaio inox, illuminazione interna con lampade alogene, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, versione con comandi meccanici e digitali. Bacinella interna per umidificazione.



Stainless steel structure and cooking chamber, internal lighting with halogen lamps, professional pressure door seal, cooking chamber with rounded corners for easy cleaning, low emissivity glass door, motors with automatic fan reversal, direct steam injection with electronic steam percentage adjustment, version with mechanical and digital controls. Internal basin for humidification.



Structure et chambre de cuisson en acier inoxydable, éclairage interne avec lampes halogènes, joint de porte à pression professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile, porte en verre à faible émissivité, moteurs avec inversion automatique du ventilateur, injection directe de vapeur avec réglage électronique du pourcentage de vapeur, version avec commandes mécaniques et numériques. Bassin interne pour l'humidification.