

## CELLULE DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA CLFML6+6

SKU: CLFML6+6

### ADDITIONAL INFORMATION



<b>Puissance Kw</b>	<u>1,1 kW</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Température de service</b>	<u>0±90</u>
<b>Nombre de plateaux avec roues</b>	<u>7</u>
<b>Nombre de plateaux sans roues</b>	<u>9</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>1010 x 1215 x 850(h) mm</u>
<b>Poids net avec roues (kg)</b>	<u>78</u>
<b>Poids net sans roues (kg)</b>	<u>81</u>
<b>Poids brut avec roues (kg)</b>	<u>96</u>
<b>Poids brut sans roues (kg)</b>	<u>99</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>1400 x 1090 x 980(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>1.500</u>

Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.

Accessoires: porte plaques et jeu de roues.

