

CELLULE DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA CLFYL6+6

SKU: CLFYL6+6

ADDITIONAL INFORMATION



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

