

Camera di lievitazione 8x 600x400 code: 225967

Adatti per la lievitazione dell'impasto crudo e possono anche fungere da base per un forno.

Il design modulare consente all'unità di essere integrata in una linea di apparecchiature, inclusi i forni.

Il design salvaspazio offre anche un'area espositiva conveniente per il pane appena sfornato.

Struttura in acciaio inossidabile con porte a battente in vetro.

Umidificazione tramite un contenitore d'acqua. Controllo manuale.

Termostato elettromeccanico.

Intervallo di temperatura: da 30°C a 60°C.

Distanza tra le rotaie: 70 mm.

Adatto per i forni HENDI 225516, 225523 e 225059.



SPECIFICAZIONI

Quantità di imballaggio per il marketing	1
Larghezza (mm)	795
Profondità (mm)	655

Programmabile	No
---------------	----

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369225967
Codice Intrastat	84198180
Unità di vendita per Pallet	1

Materiale imballo plastica (g)	10
Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1
Peso lordo (kg)	52