

VISION

Deli Proofer 16-M



WYJATKOWE FUNKCJE

- Własne zasilanie ze zintegrowanymi elementami sterującymi
- Możliwość ustawiania w stos z piecami konwekcyjno-parowymi Retigo 611 i 1011 lub Retigo DeliMasters 5 i 8
- Sterowanie ręczne Ustawienia czasu i temperatury
- Ręczna kontrola nawilżania
- Innowacyjna technologia cyrkulacji powietrza
- Taca na wodę do nawilżania
- Zintegrowany zbiornik kondensatu
- Stal nierdzewna AISI 304 (1.4301)
- Koła z hamulcami

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	elektryczne
Pojemność	16 x GN 600/400
Rozstaw prowadnic	70 mm
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	980 x 905 x 825 mm
Waga	90 kg
Moc całkowita	1,2 kW
Zabezpieczenie	16 A
Zasilanie	1N~/230V/50 Hz
Przyłącze wody	G 3/4"
Temperatura max.	85° C

RYSUNKI

