

VISION

Deli Proofer 16-M



QUALITÉS UNIQUES

- Auto-alimenté avec commandes intégrées
- Possibilité de superposition avec les fours mixtes Retigo 611 et 1011 ou Retigo DeliMasters 5 et 8
- Commandes manuelles
- Paramètres de temps et de température
- Contrôle hydratant manuel
- Technologie de circulation d'air innovante
- Bac à eau d'humidification
- Réservoir de condensat intégré
- Acier inoxydable utilisé - AISI 304 (1.4301)
- Roues avec freins

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Énergie	Électricité
Capacité	16 x GN 600/400
Distance entre glissières	70 mm
Dimensions (l x h x p)	980 x 905 x 825 mm
Poids	90 kg
Puissance totale	1,2 kW
Protection	16 A
Tension d'alimentation	1N~/230V/50 Hz
Raccordement Eau	G 3/4"
Max. Température	85° C

DESSINS

