



# HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

# LAINOX®

SAG062B

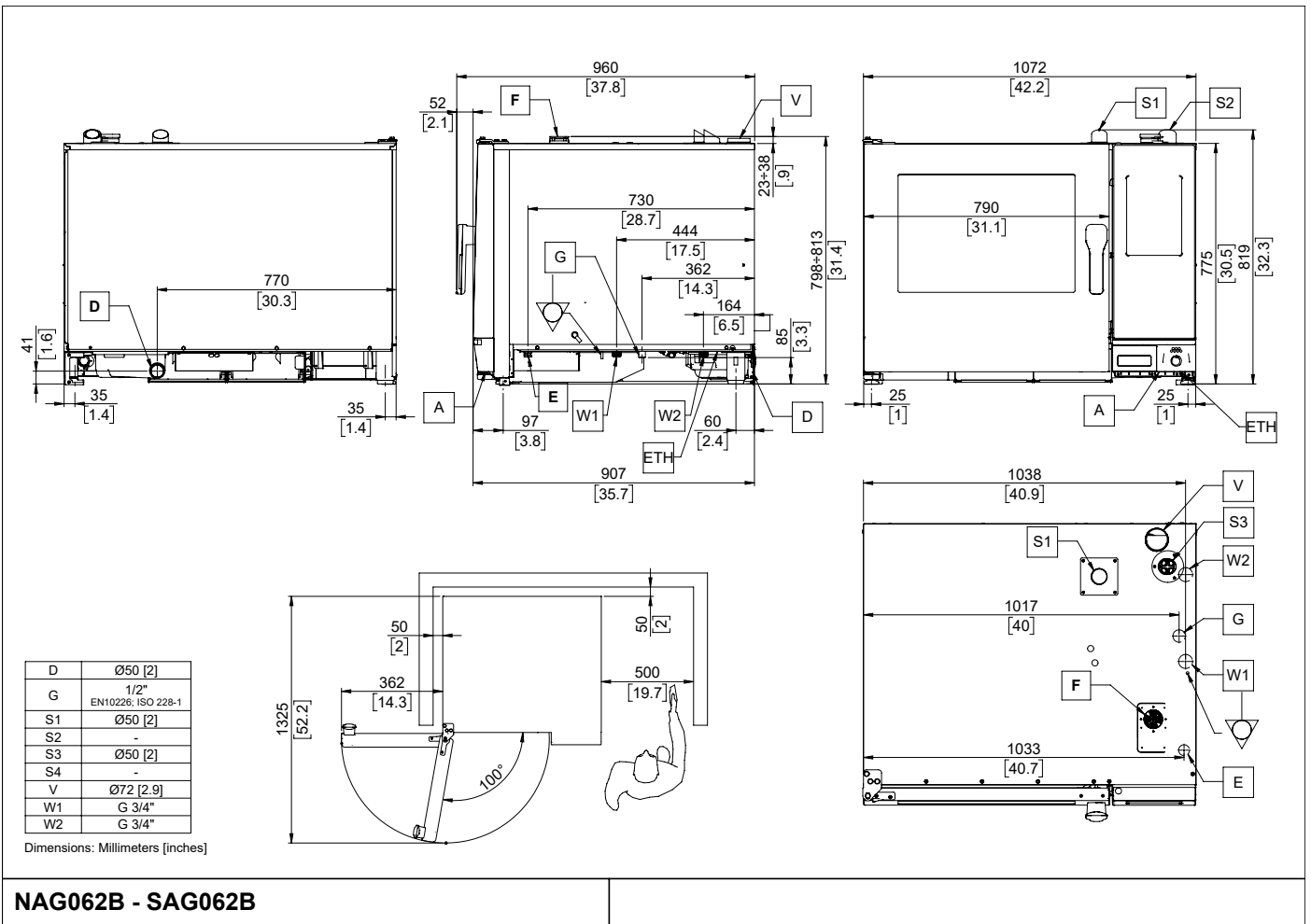
Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 6x GN 2/1, 12x GN 1/1, gazowy, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne



## PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	230
Moc całkowita	kW	0.8
Moc cieplna natrysk/bojler	kW	26 / 30
Pobór prądu	A	3.5
Kilokalorie natrysk/bojler	kcal	22360 / 25800
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	1072x907x775
Wymiary komory pieczenia szer. x gł. x wys.	mm	654x760x530
Pojemność tac	szt.	6x GN 2/1, 12x GN 1/1
Tryb konwekcyjny	°C	30 - 300 °C
Tryb parowy	°C	30 - 130 °C
Tryb combi	°C	30 - 300 °C
Dystans pomiędzy prowadnicami	mm	70
Wymiary opakowania	mm	1210x1050x980

# WYMIARY



**NAG062B - SAG062B**