



HORECA PROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

LAINOX®

SAE161B

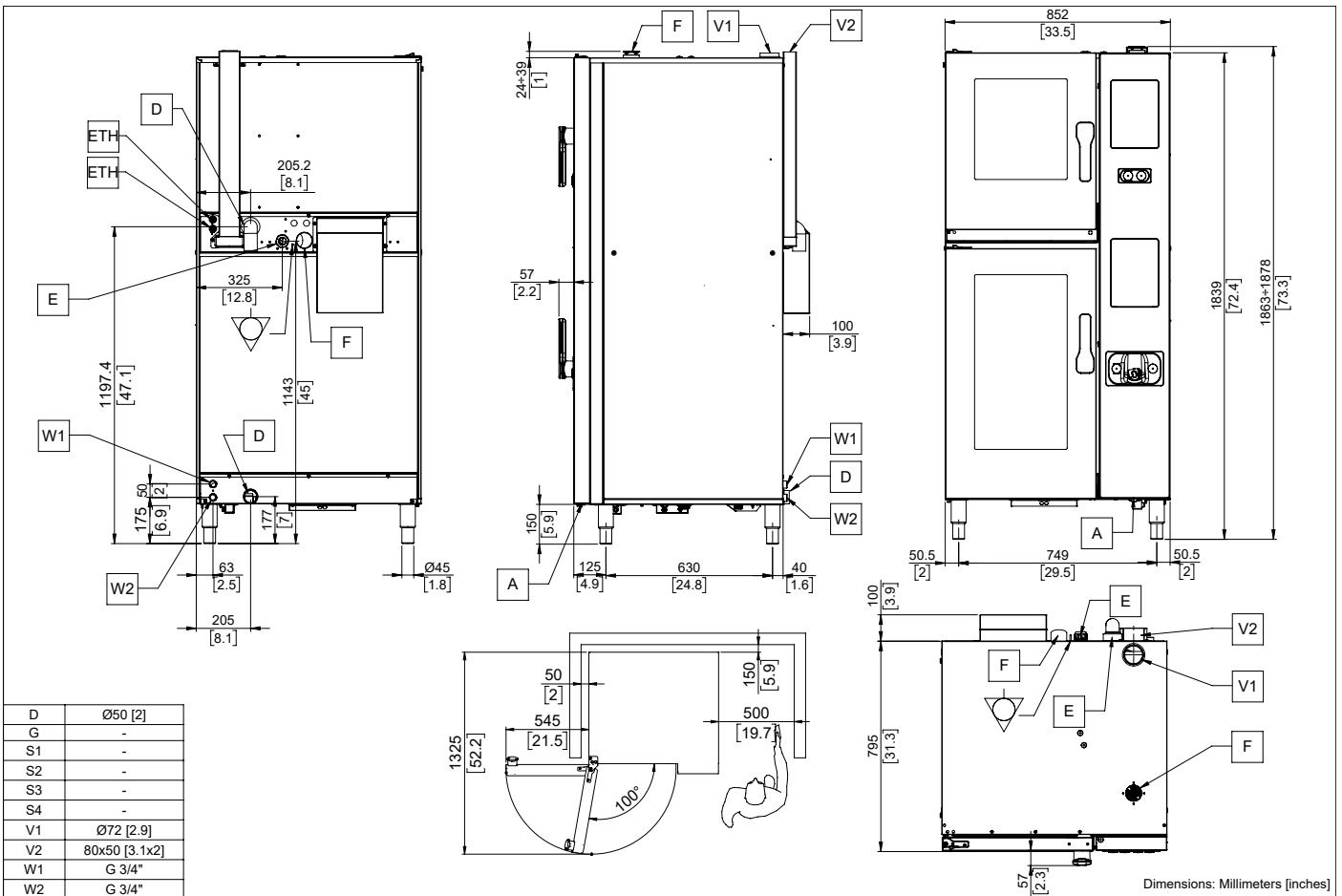
Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1, elektryczny, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	30.2
Pobór prądu	A	47
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	852x795x1840
Wymiary komory pieczenia szer. x gł. x wys.	mm	459x650x511/791
Pojemność tac	szt.	6x GN 1/1 + 10x 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	1030x980x2040

WYMIARY



D	Ø50 [2]
G	.
S1	.
S2	.
S3	.
S4	.
V1	Ø72 [2.9]
V2	80x50 [3.1x2]
W1	G 3/4"
W2	G 3/4"

NAE161B - SAE161B - AREN134B - ARES134B

Dimensions: Millimeters [inches]