



HORECA PROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

LAINOX®

SAE102B

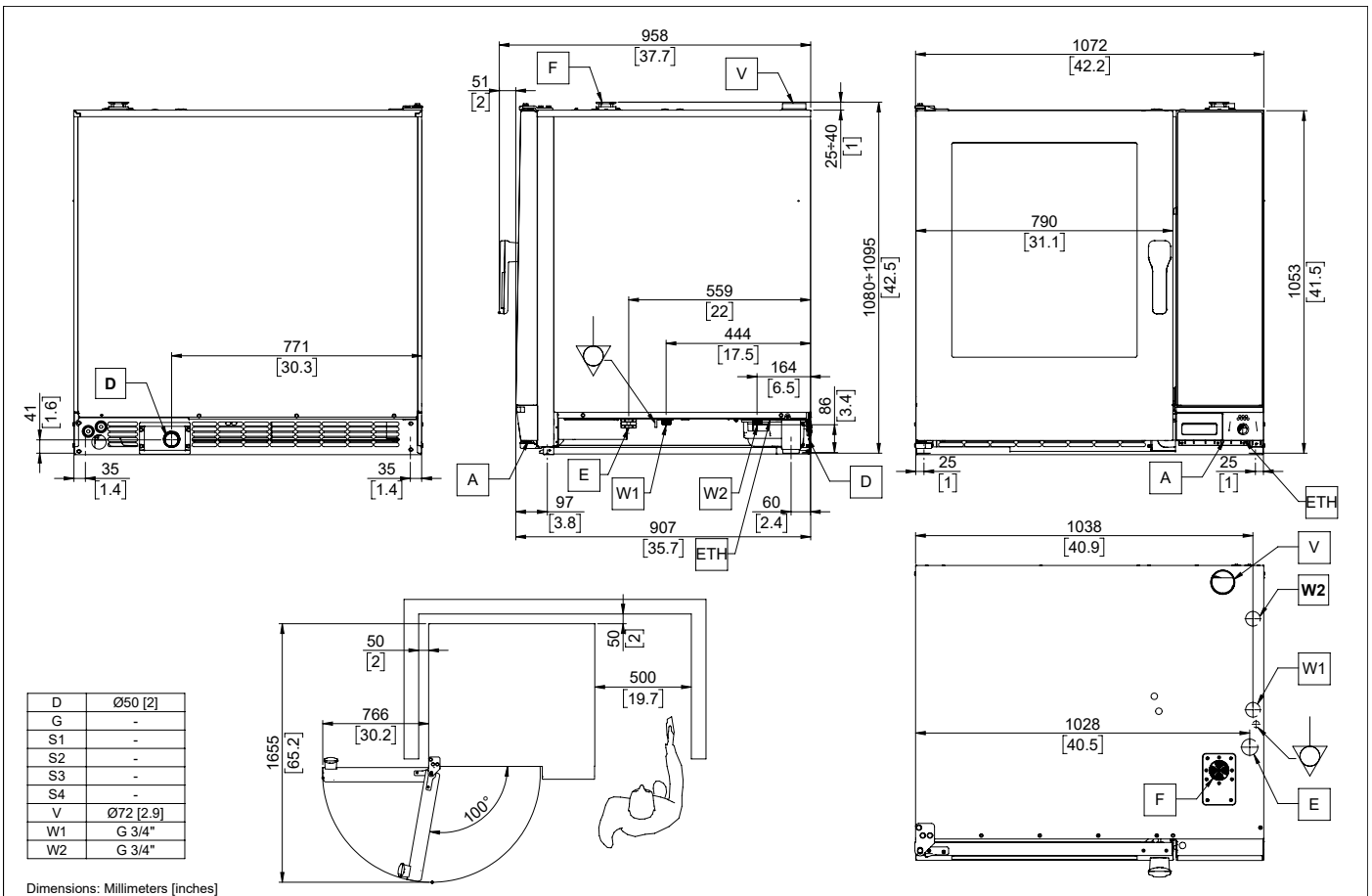
Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, elektryczny, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	36.7
Pobór prądu	A	55
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	1072x907x1055
Wymiary komory pieczenia szer. x gł. x wys.	mm	654x760x810
Pojemność tac	szt.	10x GN 2/1, 20x 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	1210x1050x1260

WYMIARY



NAE102B - SAE102B

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
 The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
 Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen.
 Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modification techniques à tout moment.
 Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.