



HORECA PROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

LAINOX®

SAG201B

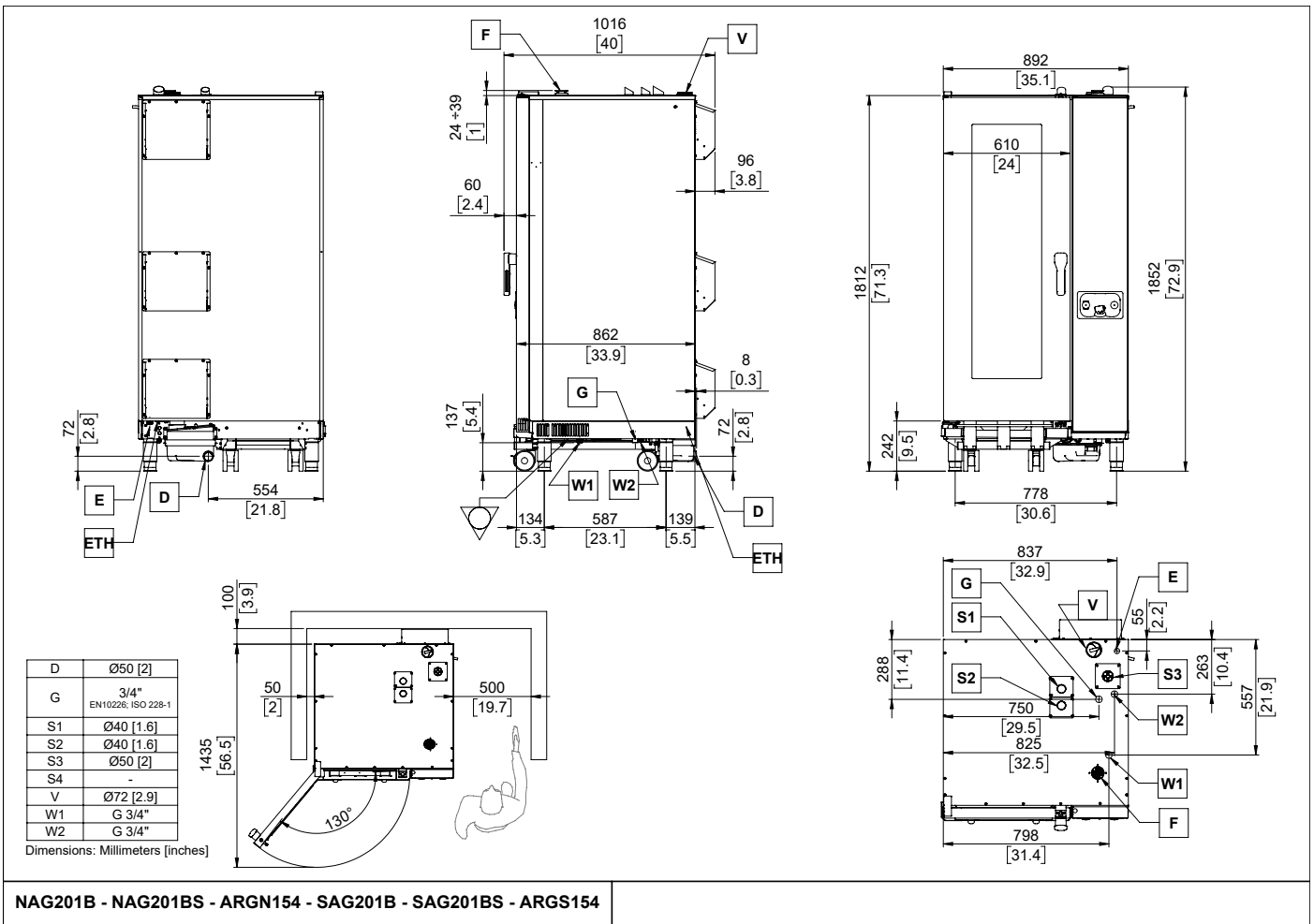
**Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 20 x GN 1/1,
gazowy, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne**



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	230
Moc całkowita	kW	1.3
Moc cieplna natrysk/bojler	kW	44 / 52
Pobór prądu	A	5.7
Kilokalorie natrysk/bojler	kcal	37840 / 44720
Wymiary szer. x gł. x wys.	mm	892x862x1812
Wymiary komory pieczenia szer. x gł. x wys.	mm	459x650x1501
Pojemność tac	szt.	20 x 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	63
Wymiary opakowania	mm	1100x1100x2040

WYMIARY



NAG201B - NAG201BS - ARGN154 - SAG201B - SAG201BS - ARGS154