



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

LAINOX®

SAG102B

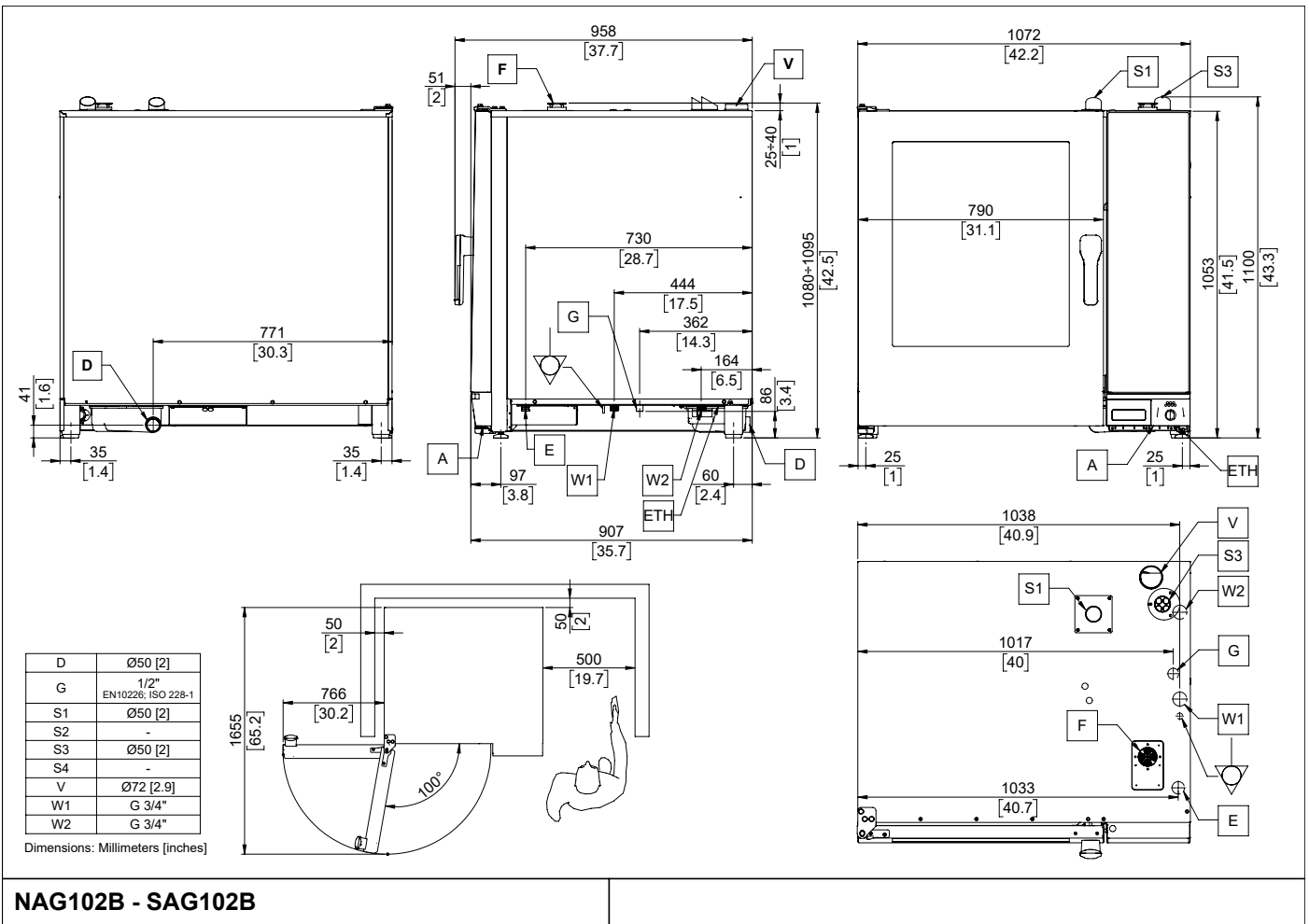
Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 10x GN 2/1, 20x GN 1/1, gazowy, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	230
Moc całkowita	kW	0.8
Moc cieplna natrysk/bojler	kW	42 / 50
Pobór prądu	A	3.5
Kilokalorie natrysk/bojler	kcal	36120 / 43000
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



NAG102B - SAG102B