



HORECA PROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

LAINOX®

SAG161B

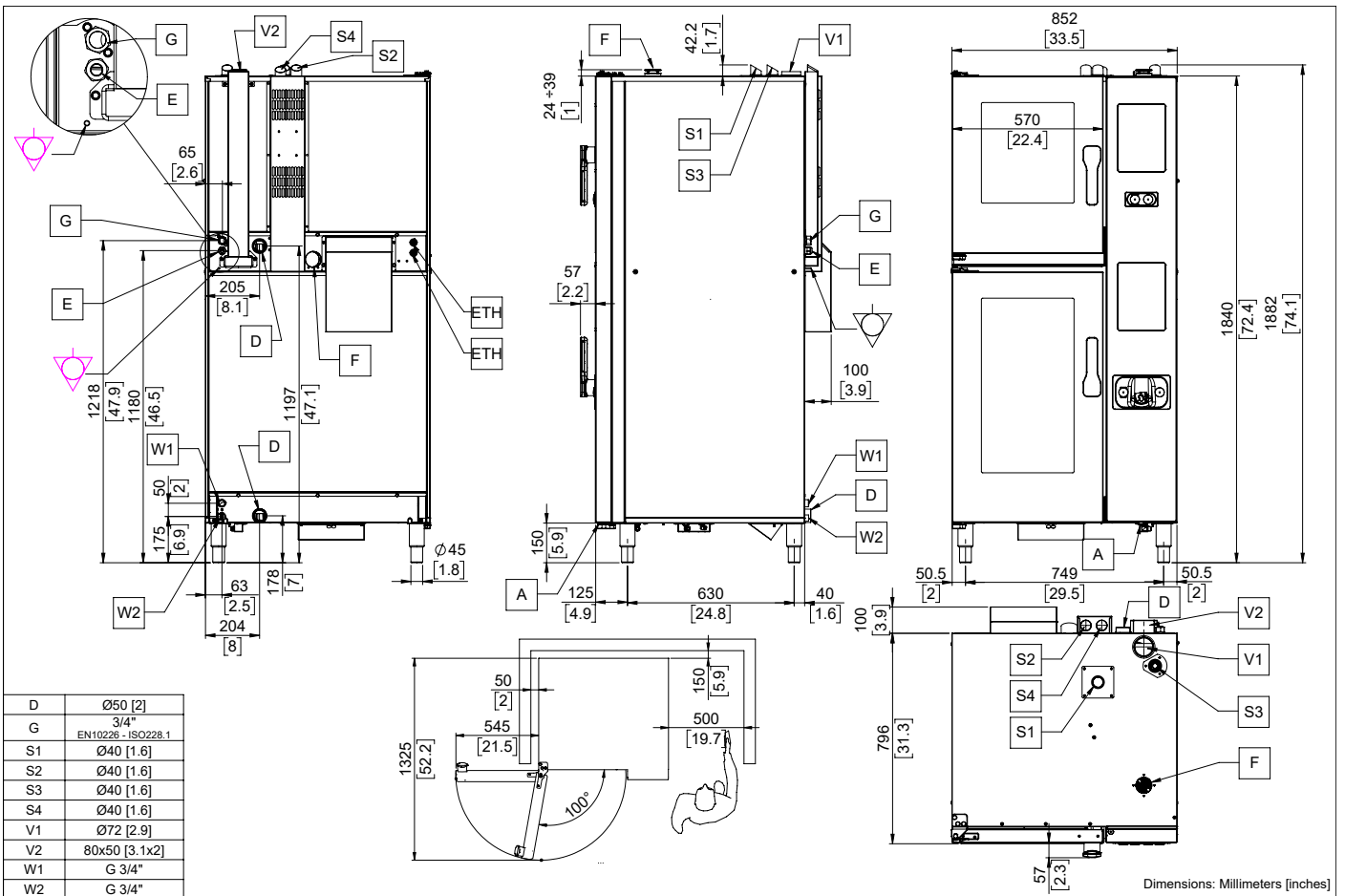
Sapiens Boosted - Piec konwekcyjno-parowy gastronomiczny 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1, gazowy, natrysk lub bojler, sterowanie elektroniczne



PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	230
Moc całkowita	kW	1.4
Moc cieplna natrysk/bojler	kW	35 / 40
Pobór prądu	A	6.1
Kilokalorie natrysk/bojler	kcal	30100 / 34400
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



NAG161B - SAG161B - ARGN134B - ARGS134B