



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

MANTENITORE DI TEMPERATURA E LIEVITATORE ELETTRICO PER FORNI PROFESSIONALI TOUCH TEGLIE 600X400 MM

COD: PFL1064M



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Caratteristiche Principali del Mantenitore di temperatura e lievitatore professionale Projectfood

- Il Mantenitore di temperatura e lievitatore e mantenitore elettrico ha una **capacità di 10 teglie o Griglie 600x400**
- Il lievitatore è dotato di umidificazione indiretta, per alimentare l'umidità c'è bisogno di un attacco d'acqua addolcita tramite un addolcitore
- La camera è costruita in Acciaio Inox AISI 430
- Le **ruote sono incluse nel prezzo**
- La condensa viene raccolta in una bacinella rimovibile
- Il mantenitore viene **comandato direttamente dal pannello comandi del forno** con controllo di temperatura tramite **sonda digitale**

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

-Passo tra le guide 85 mm

-Temperatura lievitatore da 20°C a 40°C

-Temperatura mantenitore da 65°C a 85°C

DATI TECNICI

Peso	92 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L850xP1030xH770 mm
Alimentazione	230V/1N/50 Monofase
Controllo Temperatura	Tramite touch screen del forno
Temperatura	-Temperatura lievitatore da 20°C a 40°C -Temperatura mantenitore da 65°C a 85°C