

MKLM 1064



Lievitatore e mantenitore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie touch screen, comandato dal forno

A volte niente è più indispensabile di un accessorio. Per questo abbiamo ideato uno strumento che funziona sia da lievitatore che da mantenitore, elegante nel design e perfezionato nelle performance. La soluzione ideale per ridurre sensibilmente i tempi di lievitazione senza compromettere le proprietà organolettiche delle tue preparazioni, ma anche per ottimizzare i tempi e l'organizzazione in cucina. Perché la linea MILLENNIAL vuol dire sempre qualità top.



Dimensioni

dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1030 x 770
Peso (kg)	81,4
Passo guide (mm)	85

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	1,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Vapore	8 posizioni
Camera di lievitazione	Acciaio AISI 430
Temperatura lievitatore	20 - 40 °C
Temperatura mantenitore	65 - 85 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Controllato dal forno
Temperatura preimpostata lievitatore	20 °C
Temperatura preimpostata mantenitore	65 °C
Porta	Apertura laterale DX

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Vaschetta raccogli condensa asportabile	
Kit ruote	MKKR