

Lievitatori e mantenitori

Proofers and holding cabinets

MKL 1064 S



Lievitatore elettrico
per forni 4, 6 e 10 teglie S e
forno DECK 1 teglia
Electric proofer
for 4, 6 and 10 trays ovens S and
1 tray DECK oven



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

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1030 x 770
Peso (kg)	91
Passo guide (mm)	85

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	2,4
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	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura lievitatore	25 - 65 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale dx
Temperatura preimpostata lievitatore	/
Porta	Apertura laterale dx



Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	870 x 1120 x 900 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Removable drip box	
Set of wheels	MKKR

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1030 x 770
Weight (kg)	91
Distance between rack rails (mm)	85

Electrical features

Power supply (kW)	2,4
Frequency (Hz)	50/60
Voltage (V)	AC 220/230
Protection against water	IPX4

Functional features

Power	Electricity
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
Steam	Indirect with button
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature proofer	25 - 65 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanic - right side
Pre-heating temperature proofer	/
Door	Right side opening