

# MKLM 1064



Lievitatore e mantenitore elettrico per forni 4, 6 e 10 teglie BM e TS, comandato dal forno

Electric proofer and holding cabinet for 4, 6 and 10 trays ovens BM and TS, controlled by the 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)	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 cottura	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



## 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)	1,8
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	8 steps
Cooking chamber	AISI 430 stainless steel
Temperature proofer	20 - 40 °C
Temperature holding cabinet	65 - 85 °C
Temperature control	Digital probe thermometer
Control panel	Oven controlled
Pre-heating temperature proofer	20 °C
Pre-heating temperature holding cabinet	65 °C
Door	Right side opening