049 5342967

CHEF Line

OVENWORLD

SCHEDA PRODOTTO

CHEFLINE - VIA MANTEGNA,13 - 35020 - TRIBANO - PADOVA - TEL. +39 049/5342967 - FAX. +39 049/9589028 - E-MAIL INFO@CHEFLINE.IT

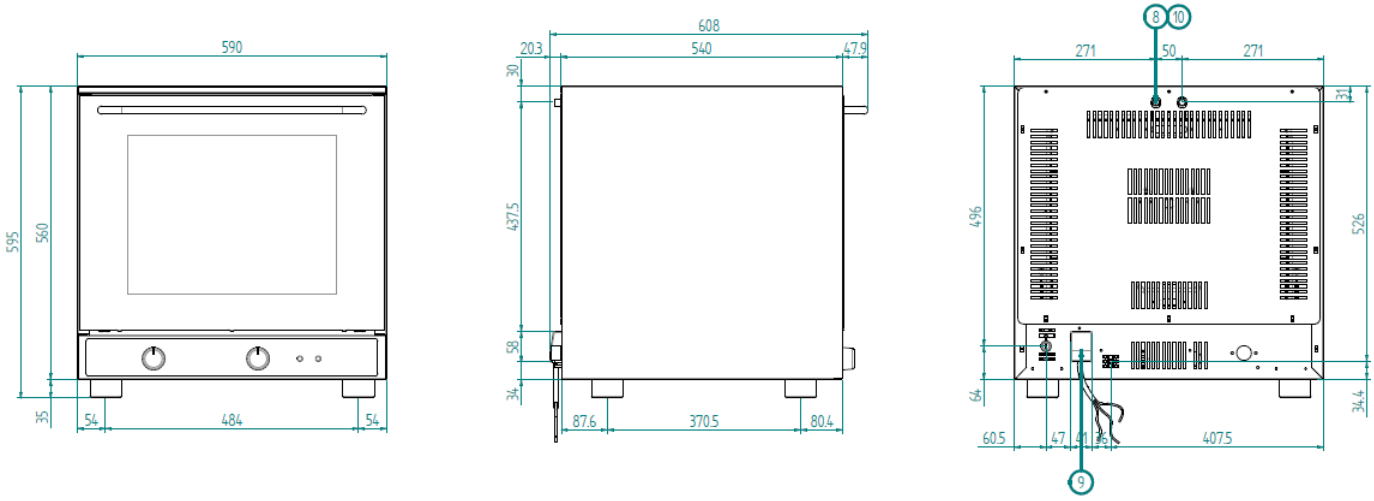
EF 620 S 111/1111 – FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE

4 TEGLIE 2/3 GN (429X345 mm)

PANETTERIA & PASTICCERIA

Le dimensioni contenute del forno consentono di utilizzarlo anche sul bancone di un bar per riscaldare pizze e surgelati.

E' particolarmente adatto per la cottura di brioches.



LEGENDA

1	PRESA USB	11	NON OSTRUIRE LE APERTURE DI AERAZIONE
2	PRESA SERIALE	12	INGRESSO ACQUA MAX. 200 kPa
3	PRESA PER COLLEGAMENTO SONDA AL CUORE	13	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA MAX. 200 kPa
4	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	14	INGRESSO PULIZIA BOILER
5	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO	15	NON APRIRE IL TAPPO DURANTE IL FUNZIONAMENTO
6	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")	16	INGRESSO GAS RACCORDO FILETTATO 3/4"
7	INGRESSO ACQUA (ELETTROVALVOLA FILETTATA 3/4")	17	ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO SUPERIORE
8	SFIATO VAPORE	18	FORO PRE-INCISO ALIMENTAZIONE ELETTRICA FORNO INFERIORE
9	FISSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	19	TUBO DI ASPIRAZIONE VAPORE
10	ATTENZIONE SUPERIFICIE CALDA		

Dati tecnici soggetti a modifica senza preavviso

049 5342967

CHEF Line OVENWORLD

SCHEDA PRODOTTO

CHEFLINE - VIA MANTEGNA,13 - 35020 - TRIBANO - PADOVA - TEL. +39 049/5342967 - FAX. +39 049/9589028 - E-MAIL INFO@CHEFLINE.IT

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
DIMENSIONI	**L**	**P**	**H**
DIMENSIONI FORNO (mm)	590	540	595
DIMENSIONI IMBALLO CARTONE (mm)	675	645	650
DIMENSIONI FORNO (inch)	23,22	21,25	23,42
DIMENSIONI IMBALLATO (inch)	26,57	25,39	25,59
PESO FORNO (kg)	31		
PESO FORNO IMBALLATO (kg)	36		
PESO FORNO (lbs)	68,34		
PESO FORNO IMBALLATO (lbs)	79,36		
PASSO GUIDE (mm)	74		
DIMENSIONE VENTOLA (mm)	Ø 150 - Nr. 6 PALE		
INTERASSE PIEDINI (mm)	468		
CARATTERISTICHE ELETTRICHE			
POTENZA ELETTRICA (kW)	2,8		
FREQUENZA (Hz)	50/60		
VOLTAGGIO (Volt)	AC 220/230		
N°MOTORI	1 MONODIREZIONALE		
N°GIRI MOTORE (n/1')	2250		
N°RESISTENZE	CIRC.	1pz	2,7kW
	CIELO+GRILL	/	/
	SUOLA	/	/
GENERATORE DI VAPORE (boiler)	/		
TERMOSTATO DI SICUREZZA (Sicurezza positiva)	BIPOLARE A RIARMO MANUALE		
PROTEZIONE ACQUA	/		
ILLUMINAZIONE	Nr.1 LAMPADA AD INCANDESCENZA (IN CAMERA DI COTTURA)		
PLUS			
CAMERA SMALTATA PER OPERAZIONI DI PULIZIA FACILI E VELOCI			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
CAPACITA'	N° 4 TEGLIE 2/3 GN (429x345 mm)
COTTURA	VENTILATA
UMIDIFICAZIONE	/
CAMERA DI COTTURA	SMALTATA
SCARICO ACQUA	/
SCARICO VAPORE	DIRETTO POSTERIORE
TEMPERATURA	50 ÷ 300°C
CONTROLLO TEMPERATURA	TERMOSTATO
PANNELLO COMANDI	ELETTROMECCANICO-INFERIORE
N°PROGRAMMI	/
FASI PROGRAMMABILI	/
TEMPERATURA PREIMPOSTATA	/
PRERISCALDO	/
PORTA	APERTURA A RIBALTA
	SCATOLATA
	/
SOVRAPPONIBILITA'	/
PIEDINI	NON REGOLABILI
DOTAZIONI DI SERIE	
SUPPORTI LATERALI	1dx + 1sx
VASSOIO IN ALLUMINIO (429X345 mm)	4pz
CAVO	MONOFASE [3G 1,5] - L=1600 MM + SPINA SCHUKO
ACCESSORI	
KIT ADATTATORI a 2/3 GN (354x325 mm) IN AISI 430	COD.KPG23
GRIGLIA ORIZZONTALE CROMATA 435X340 mm	COD.KG7
GRIGLIA ORIZZONTALE IN AISI 304 435X340 mm	COD.KG7X
TAVOLO	COD. EKT 423 – COD. EKTR 423 – COD. EKTS 423 – COD. EKTRS 423
LIEVITATORE	COD.EKL 823
IMBALLO OPZIONALE	GABBIA , PALLET (800x1200x118 mm)

Dati tecnici soggetti a modifica senza preavviso