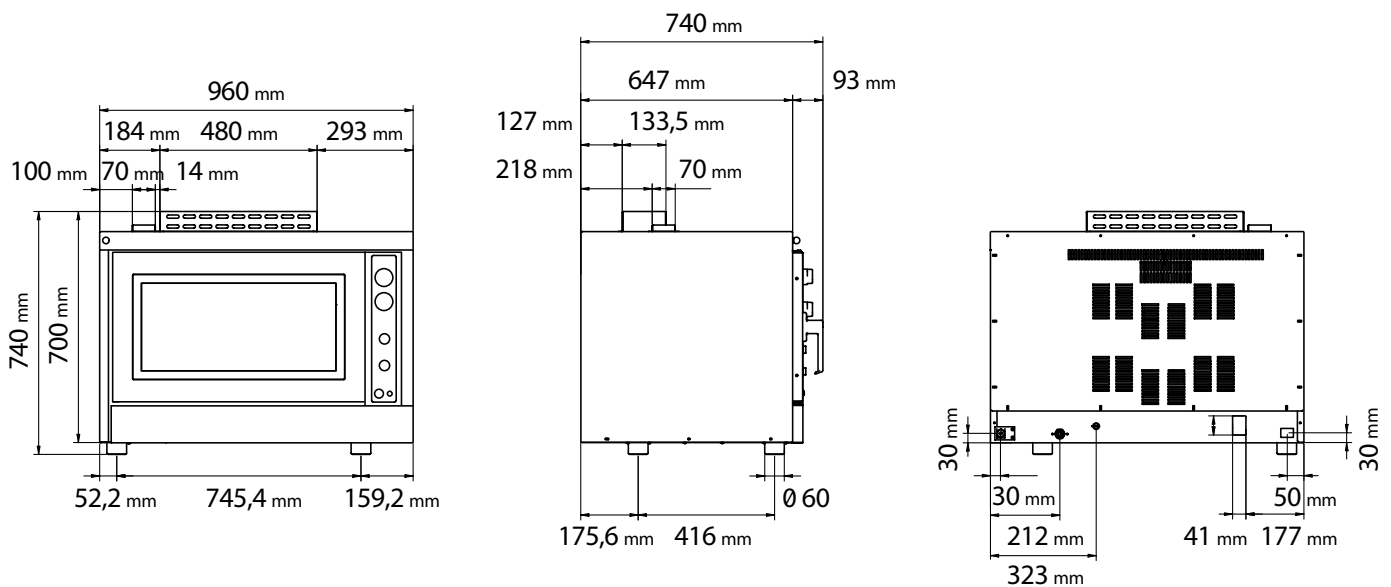


# CHF 1001G IX AL



## FORNO A GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

È il forno a gas ideale per la pasticceria e la panetteria. Dotato di uno scambiatore di calore, brevettato in ogni suo dettaglio costruttivo. La sua struttura in ghisa consente una resa termica elevata unita a un basso consumo ed una assoluta indeformabilità anche alle alte temperature. Per gestire il funzionamento e la sicurezza del forno viene impiegato un dispositivo elettronico di collaudata affidabilità. Dotato di camera in acciaio inox AISI 430 e apertura laterale.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	960	760	740
Peso (kg)	92		
Passo guide (mm)	73		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Portata termica (kW)	8
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	/

DOTAZIONI DI SERIE			
Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1009	806	902
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Ugello GPL			

PLUS	
Camera di cottura in acciaio inox	
Scambiatore di calore brevettato	

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 4 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Umidificazione	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	100 - 260°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a sx Ventilata Vetro non ispezionabile