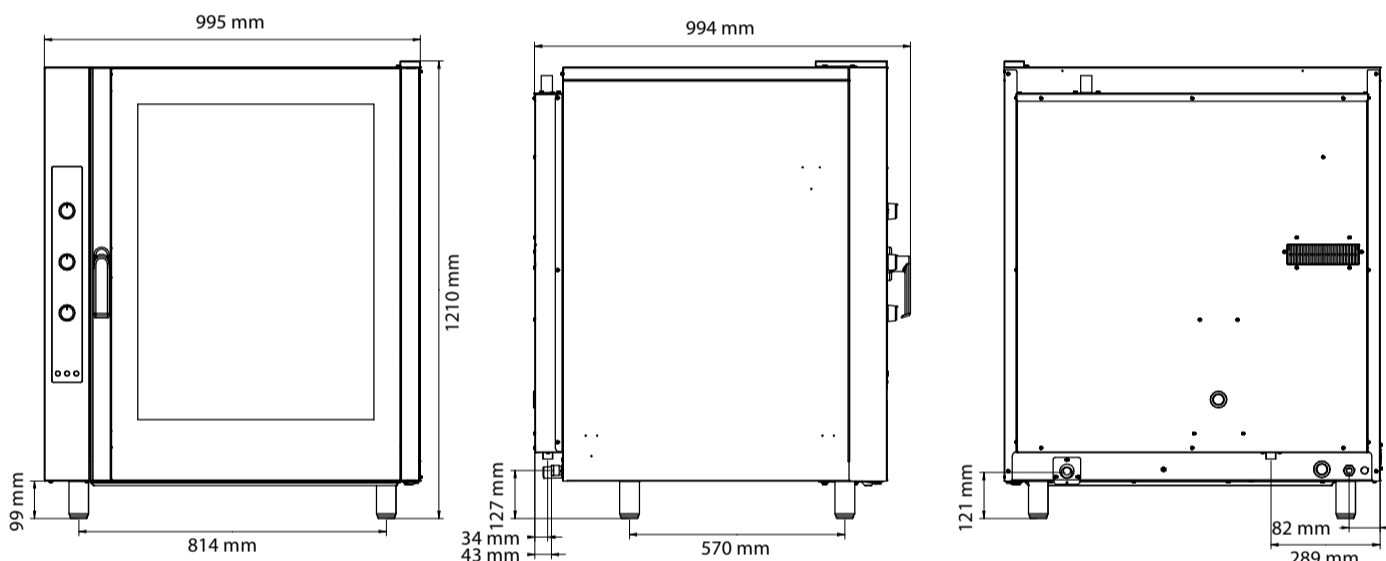




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

Lasagne, verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce, carni che richiedono cotture lente: potrai cuocere grandi quantità di alimenti senza sacrificare tempo prezioso. Le sue prestazioni elevate lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia. Robusto e affidabile, consente la massima diversificazione delle cotture in base alle necessità, grazie alla funzionalità a vapore diretto.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	995	994	1210
Peso (kg)		150,8	
Passo guide (mm)		80	

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1058	1060	1367
Supporti laterali		1 dx + 1 sx	
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile su porta			

PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie / griglie 2/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 260°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro Ispezionabile

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	27,7
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	3 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3