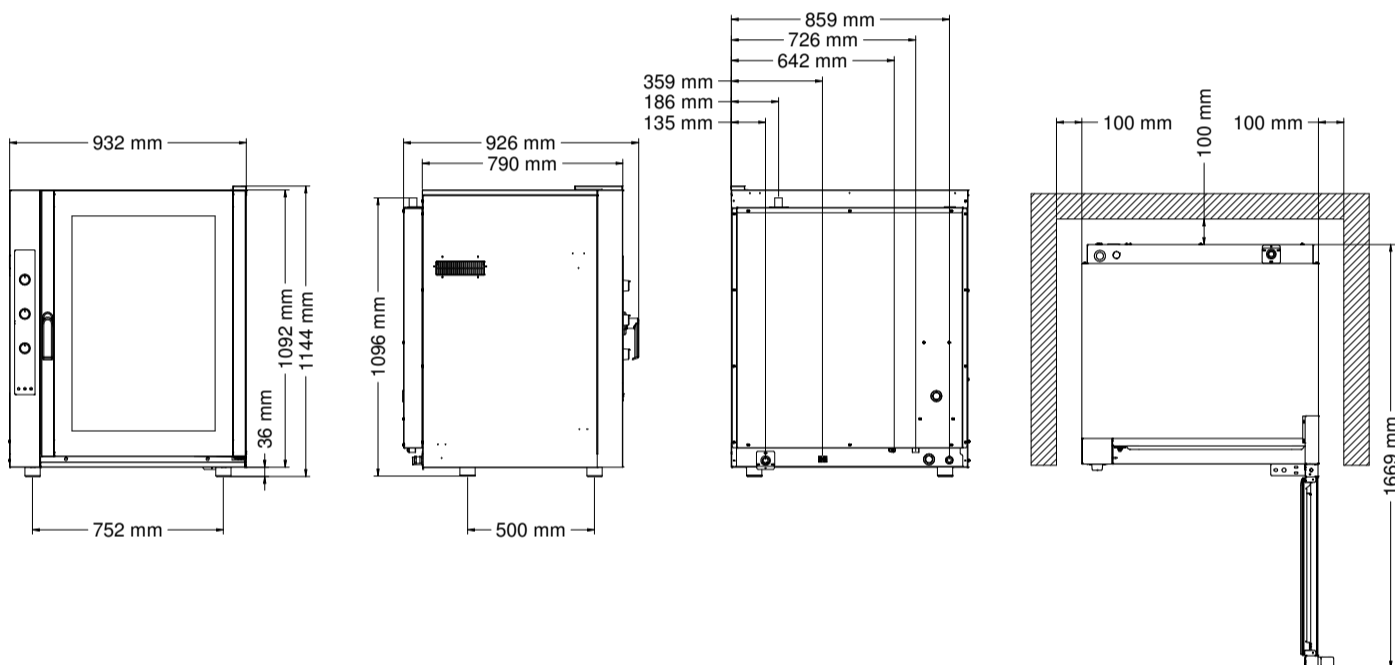




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

Pizza, pane, prodotti di fine pasticceria: potrai cuocere in grande quantità senza dover sacrificare tempo prezioso. Le sue prestazioni elevate lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della panetteria e della pasticceria. 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)	932	926	1144
Peso (kg)		135	
Passo guide (mm)		80	

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	16
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N° Motori	3 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 275°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro ispezionabile

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1000	990	1310
Supporti laterali		1dx + 1sx	
Cavo		Trifase+neutro [5G 2,5] - L=1600 mm	
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			

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