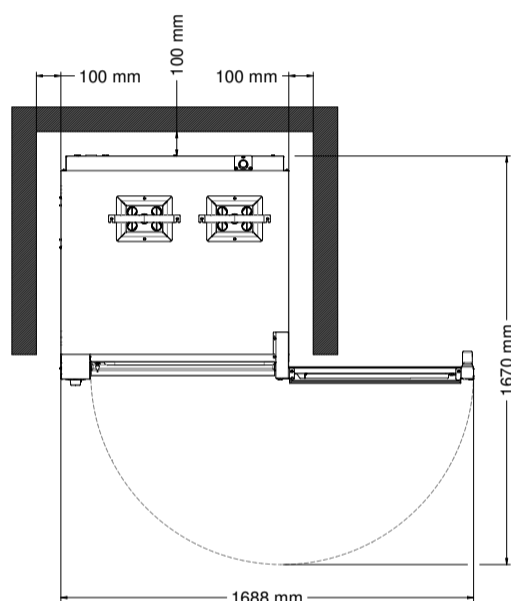
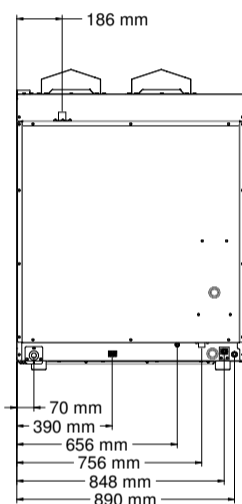
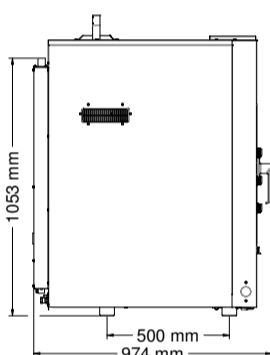
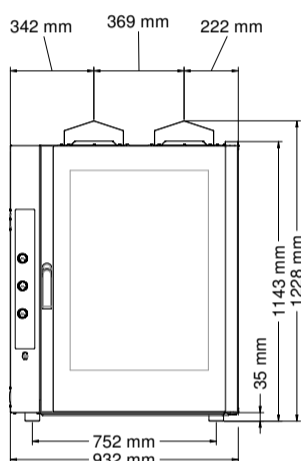




FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE

Quantità elevate e qualità ai massimi livelli. E' l'ideale per gastronomie e punti di ristoro di grandi dimensioni. Potrai personalizzare le tue ricette tramite il comodo pannello comandi elettronico a 99 programmi che permette di cuocere in 4 fasi. Grazie all'accensione programmabile ritardata potrai decidere in anticipo il momento in cui preparare i tuoi piatti personalizzandone al massimo la cottura.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	1228
Peso (kg)		150,40	
Passo guide (mm)		68	

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 11 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a LED a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 ÷ 260°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Elettronico - Laterale sx
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogliocce Ventilata Vetro ispezionabile

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	1297
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Porta seriale PC			
Predisposizione sonda al cuore			
Predisposizione lavaggio manuale + automatico			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Ugello GPL			

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+automatico
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Regolamento 2016/426/UE