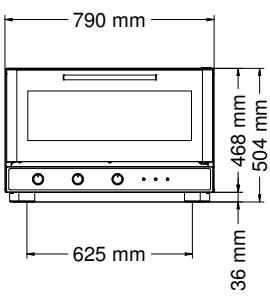
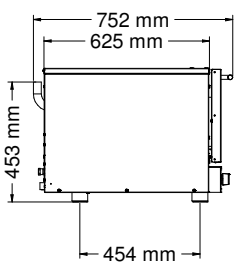
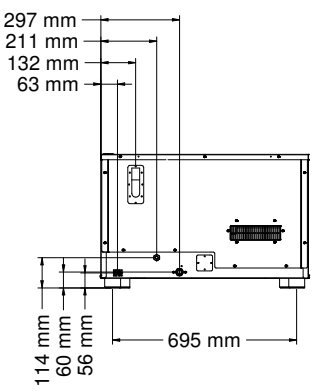
CHF 364 UD

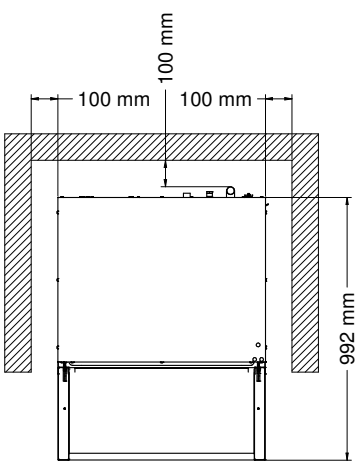
FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO

Cotture veloci e risultati ottimali. Progettato per piccole panetterie e pasticcerie che non vogliono rinunciare a produzioni di qualità eccellente, utilizzando uno strumento compatto e robusto. La funzionalità a vapore diretto permette la massima flessibilità e consente di soddisfare ogni esigenza di cottura: potrai cuocere torte, dolci, brioche e krapfen sempre saporiti, caldi e fragranti.









CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	790	750	505
Peso (kg)		45	
Passo guide (mm)		73	

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	3,7
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

PLUS

- **Camera di cottura in acciaio inox**
- **Vetro porta ispezionabile**
- **Guarnizione incassata**
- **Sovrapponibile**
- **Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni**
- **IPX 3**
- **Nuova geometria della camera di cottura**
- **Certificazione CB**
- **Maniglia con nuova estetica di design moderno**

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 3 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Scarico acqua	Non presente
Temperatura	50 - 275 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-inferiore
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldo	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapponibilità	Fattibile

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	805	830	670
Supporti laterali		1 dx + 1 sx	
Cavo		Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm	