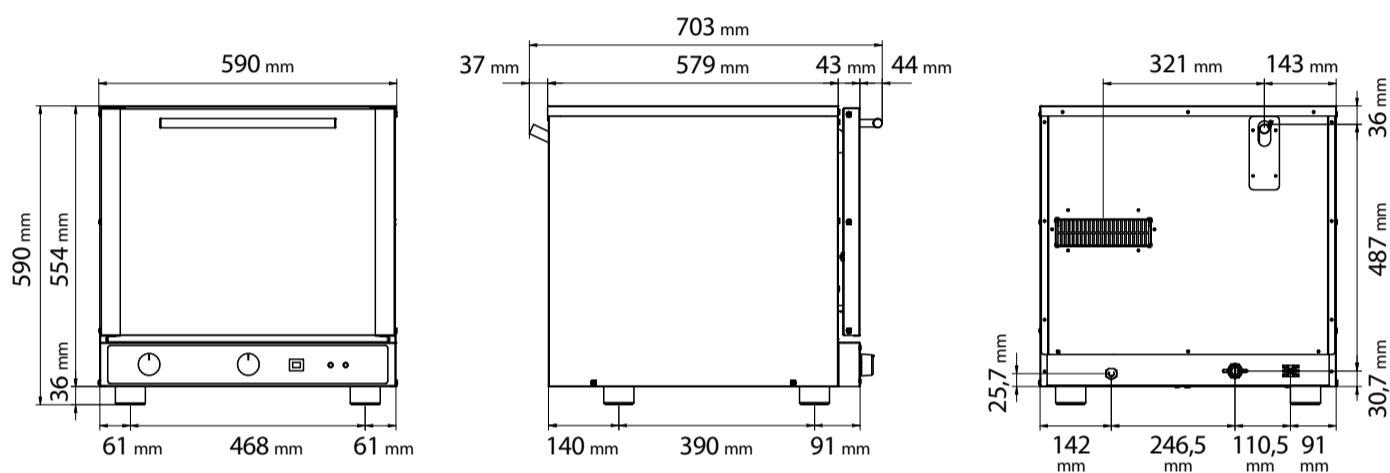


CHF 423 UD



FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

Studiato per piccole panetterie e pasticcerie che desiderano uno strumento compatto, pratico ed efficiente. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è in grado di soddisfare molteplici esigenze di cottura: è la soluzione ideale per cuocere fragranti croissant vuoti o ripieni, ma anche per rimettere in temperatura il pane congelato con la garanzia di ottimi risultati.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	590	703	590
Peso (kg)	38		
Passo guide (mm)	74		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	2,9
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone (LxPxH mm)	650	760	600
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Vassoio in alluminio (429x345 mm)	4 pz		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		

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° 4 teglie (429x345 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 300°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-inferiore
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile