

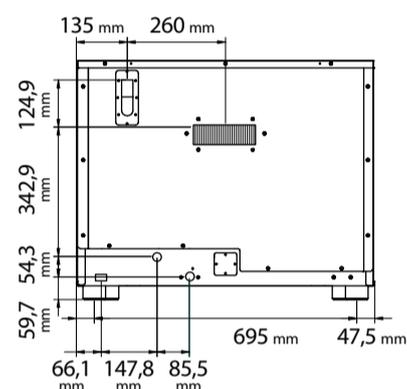
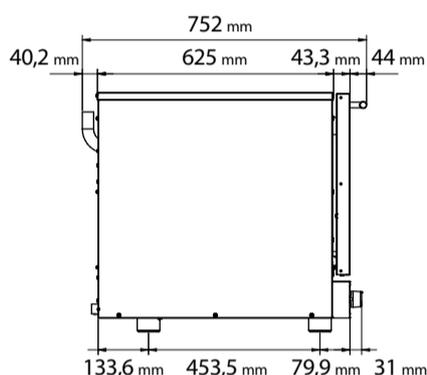
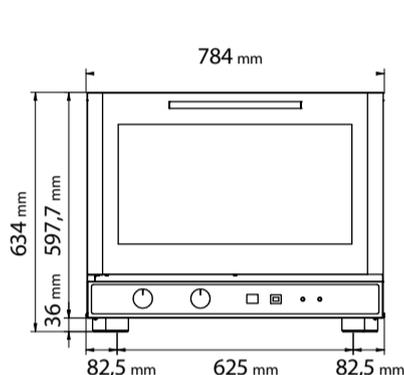
CHF 464.3 GRILL



FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON GRILL E CON UMIDIFICAZIONE



Forno 4 teglie 600x400 ideato per accompagnare tutti i giorni il lavoro dei punti di ristoro e snack bar di medie dimensioni. Le proprietà riscaldanti del motore e la funzionalità GRILL permettono la doratura dei prodotti. Un forno semplice da utilizzare grazie all'intuitivo pannello di comando elettromeccanico con cui impostare i parametri di cottura desiderati.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	784	752	634
Peso (kg)		52	
Passo guide (mm)		83	

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 2N
N° Motori	2 Monodirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	805	830	800
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Bifase+neutro [4G 2,5] - L=1350 mm		

PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Fissaggi rapidi supporti laterali
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 / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Umidificazione	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	50 - 275 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-inferiore
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile