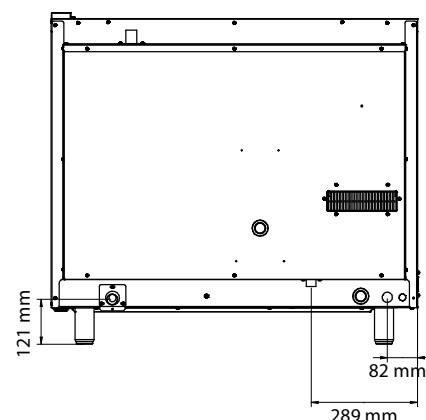
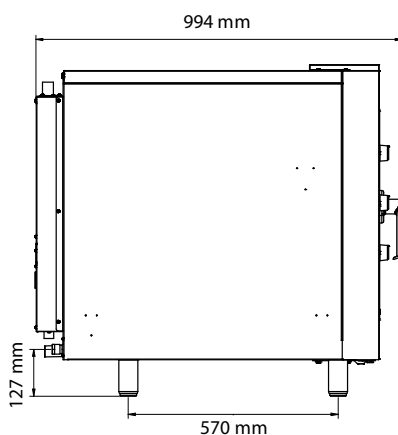
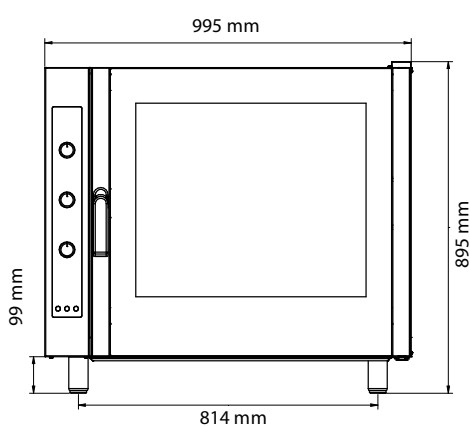




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

Progettato e studiato per gastronomie e ristoranti di medie dimensioni, che necessitano di un forno dalle prestazioni professionali, ma con un ingombro minimo. Pasta al forno, arrosti di carne e di pesce, polli, ma anche pietanze particolarmente delicate, come dessert da ristorante e carni che necessitano di una cottura lenta. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è possibile personalizzare ogni tipologia di cottura dando libero sfogo alla fantasia dello chef.



DOTAZIONI DI SERIE			
Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1058	1060	1057
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile su porta			

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica (kW)	18,3
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

PLUS	
Camera di cottura in acciaio inox	
Vetro porta ispezionabile	
Cerniere porta regolabili	
Fissaggi rapidi supporti laterali	
Guarnizione incassata	
Sovrapponibile	
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni	
IPX 3	
Predisposizione al lavaggio manuale	
Nuova geometria della camera di cottura	
Certificazione CB	

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie / griglie 2/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 260°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapponibilità	Fattibile
Piedini	Non regolabili

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	995	994	895
Peso (kg)	115,8		
Passo guide (mm)	80		