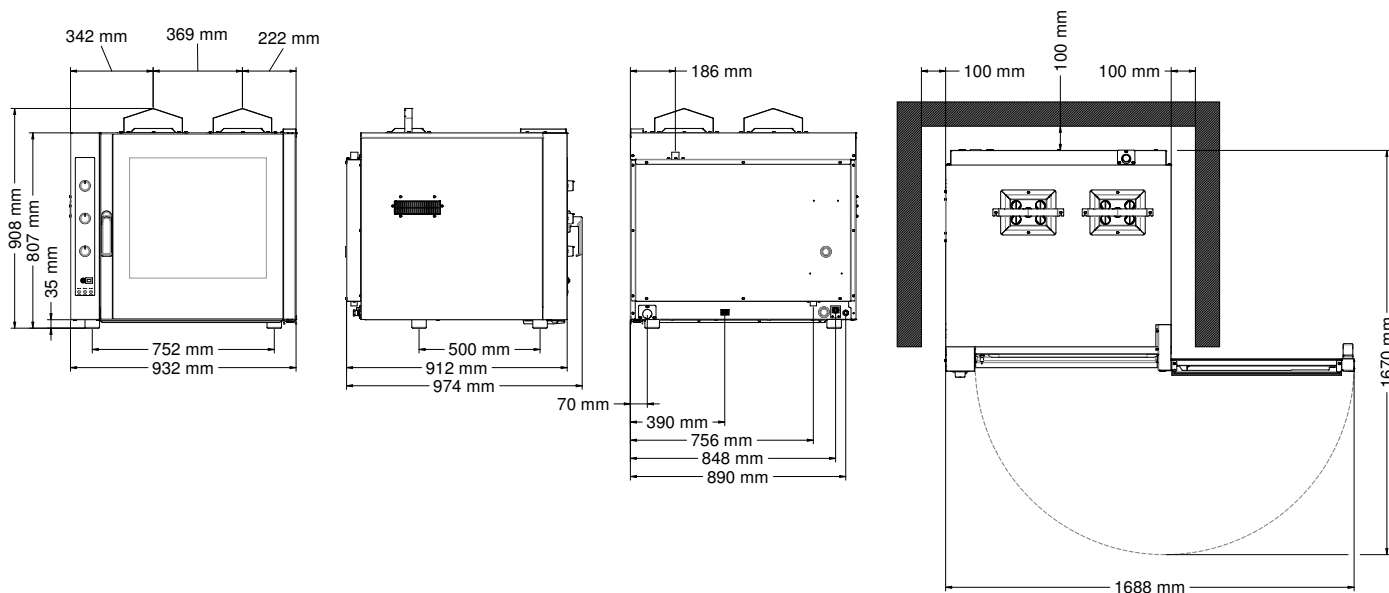


CHF 664 G UD



FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE

Progettato e studiato per panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che necessitano comunque di un forno prestazionale ma con un ingombro contenuto. Grazie alla funzionalità a vapore diretto è possibile personalizzare ogni tipo di cottura diversificando l'offerta. Un forno con pannello comandi elettromeccanico che risponde alle più svariate esigenze dei professionisti del settore.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	908
Peso (kg)	117,40		
Passo guide (mm)	80		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	13
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
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	981
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Cappa camino			
Ugello GPL			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 6 teglie / griglie (600x400 mm)
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 con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogliocce Ventilata Vetro ispezionabile

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
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Certificazione CE di TIPO - Direttiva Europea 2009/142/CE