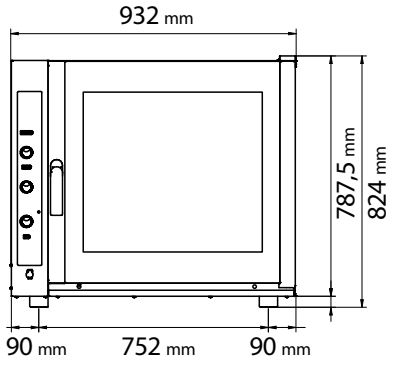
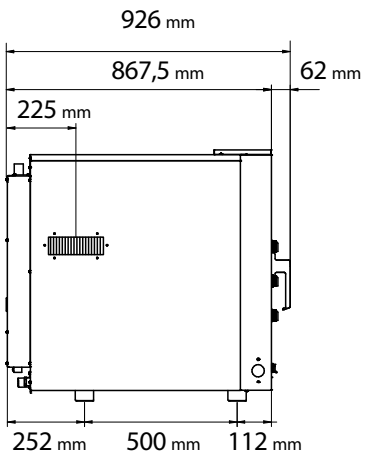
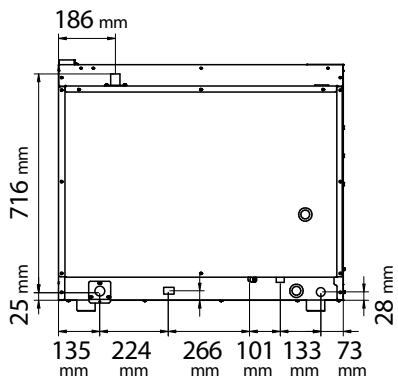
CHF 711.3 E UD

FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE

Un forno che coniuga potenza, design e tecnologia, dedicato a tutti quegli chef che vogliono fornire un'alternativa leggera, salutare e al tempo stesso innovativa ai piatti fritti della cucina etnica e tradizionale.
Elementi riscaldanti ad alta potenza, doppio vetro-porta ispezionabile e temperato e pannello comandi con spie led di facile leggibilità sono tra le caratteristiche di spicco di questo modello dedicato alla ristorazione e alla gastronomia.







CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	824
Peso (kg)	96,2		
Passo guide (mm)	68		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	10,5
Frequenza (Hz)	50/60
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+automatico
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 7 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a led a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 270°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Elettronico-laterale sx
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapponibilità	Fattibile
Piedini	Non regolabili

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1000	990	990
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Trifase+Neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Porta seriale pc			
Predisposizione lavaggio manuale+automatico			
Predisposizione sonda al cuore			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			