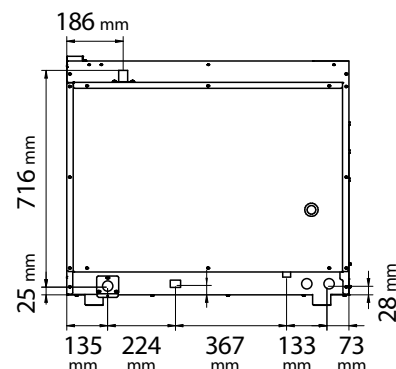
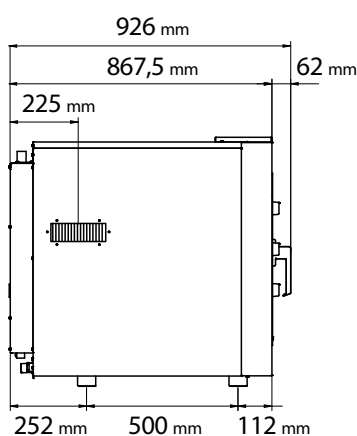
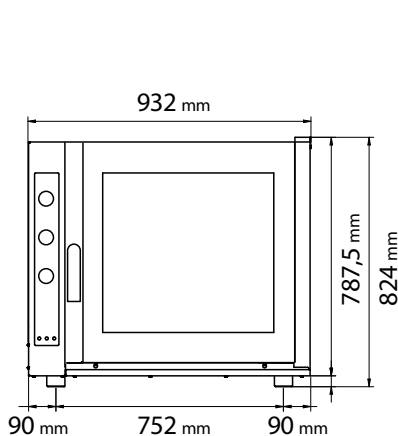




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

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.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	824
Peso (kg)	96,4		
Passo guide (mm)	68		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	8,4
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° 7 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 275°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile

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		
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			