Ristoattrezzature®

Cod: 100770020212050

Forno elettrico combinato 20 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi digitali Black Mask



Descrizione

Forno elettrico combinato con rinnovato sistema di cottura a convezione per cucinare uniformemente su 20 teglie GN 1/1 riscaldate uniformemente da 4 ventole distribuite in altezza. Porta con comandi digitali, ha a disposizione 100 ricette programmabili e la possibilità della predisposizione per il lavaggio automatico e per la sonda al cuore. Grado di protezione IPX 4, chiusura a croce, porta con apertura laterale dx Ventilata e Vetro ispezionabile, piedini regolabili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	930x1035x1900 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	20 teglie 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Motori	bidirezionali
Peso netto	247.2 kg
Potenza Elettrica	31 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Vapore	diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Presa USB Predisposizione sonda al cuore Predisposizione lavaggio automatico Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno