Ristoattrezzature®

Cod: 100780020232052

Forno elettrico combinato 10 teglie GN 1/1 a convezione vapore compatto con comandi digitali touchscreen



Descrizione

In soli 50 cm di larghezza, tutte le innovazioni all'avanguardia di un forno elettrico combinato a convezione vapore, con comandi digitali touchscreen che ti garantirà di raggiungere sempre un risultato di alto livello, anche in una cucina dagli spazi più modesti. Massima efficienza nel minimo ingombro con la possibilità di utilizzare 10 teglie GN 1/1 e 100 ricette programmabili. Dotato di porta con apertura laterale dx Ventilata e Vetro ispezionabile, piedini regolabili, Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

Dimensioni

Dimensioni esterne	500x930x970 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 teglie 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Motori	bidirezionali
Peso netto	95.2 kg
Potenza Elettrica	15.4 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	Supporti laterali: 1dx + 1sx, Cavo Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm Presa USB, Sonda al cuore monopunto, Supporto sonda al cuore, Lavaggio automatico integrato, Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta