Ristoattrezzature®

Cod: 100790020162047

Forno elettrico combinato 7 teglie GN 1/1 a convezione vapore con boiler e comandi digitali



Descrizione

Questo forno elettrico combinato a convezione vapore è progettato per rispondere ad ogni esigenza. Grazie al boiler a regolazione automatica ad alta efficienza termica, è possibile cucinare con il vapore. Con l'innovativo sistema di cottura a convezione potrai scaldare in maniera uniforme ognuna delle 7 teglie GN 1/1. Il tutto gestibile con un semplice tocco grazie ai comandi digitali touchscreen da 7" e alla manopola con funzionalità scroll e push. Questo forno garantisce un grado di protezione all'acqua IPX5 e dispone, del blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura, Porta con apertura laterale dx Ventilata e Vetro ispezionabile, Piedini Regolabili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	730x849x850 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	7 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Motori	bidirezionali
Peso netto	102 kg
Potenza Elettrica	15 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 4]-L=1600 mm, Presa USB, Sonda al cuore multipunto, Supporto sonda al cuore, Lavaggio automatico integrato Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta