Ristoattrezzature®

**Cod: 100800020152053**

# Forno elettrico combinato 6 teglie 60×40 cm a convezione vapore con comandi elettromeccanici



## Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 6 teglie 60x40 cm, pannello elettromeccanico e la possibilità di sovrapposizione con lievitatore. La qualità racchiusa in un forno semplice e performante con una temperatura di esercizio da 100 a 275 °C che ti permetterà di cucinare le pietanze più elaborate sempre in maniera uniforme. Grado di protezione IPX4, un blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura, porta con apertura laterale dx Ventilata e Vetro ispezionabile e Piedini Regolabili.

## Dimensioni

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 850x1041x850 mm |
| Dimensioni imballo | 910x1090x1015 mm |

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità teglie | 6 600x400 mm |
| Frequenza | 50 Hz |
| Indice di protezione acqua | ipx4 |
| Motori | bidirezionali |
| Peso con imballo | 118.2 kg |
| Peso netto | 108.2 kg |
| Potenza Elettrica | 10.4 kW |
| Temperatura d'esercizio | +100 +275 °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, Predisposizione lavaggio manuale, Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta |