Ristoattrezzature®

Cod: 100800020162054

Forno elettrico combinato 7 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi elettromeccanici



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 7 teglie GN 1/1, 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	730x855x850 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	7 gn 1/1
Frequenza	50 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Motori	bidirezionali
Peso netto	96 kg
Potenza Elettrica	10.4 kW
Temperatura d'esercizio	+100 +275 °C
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