Ristoattrezzature®

Cod: 100800020192055

Forno elettrico combinato 11 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi elettromeccanici



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 11 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	730x855x1130 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Motori	bidirezionali
Peso netto	113.8 kg
Potenza Elettrica	15.4 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