Ristoattrezzature®

**Cod: 100810010162059**

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



### Descrizione

Forno a gas combinato 7 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi elettromeccanici, camera di cottura in acciaio aisi 304, cottura ventilata, a vapore diretta con regolazione attraverso selettore a manopola, vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, porta con apertura laterale a destra e cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°,90°,120° e 180°

### Dimensioni

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 730x855x951 mm |
| Dimensioni imballo | 788x903x1016 mm |

### Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Gas |
| Capacità teglie | 7 gn 1/1 |
| Frequenza | 50 Hz |
| Indice di protezione acqua | ipx3 |
| Motori | bidirezionali |
| Peso con imballo | 118.5 kg |
| Peso netto | 108.5 kg |
| Potenza Gas | 13.5 kW |
| Temperatura d'esercizio | +100 +260 °C |
| Voltaggio | 230 V |

### Equipaggiamento standard

| | |
|---|---|
| In dotazione | Supporti laterali: 1dx+1sx, cavo monofase [3G 1,5] L=160 cm, predisposizione lavaggio manuale, vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°,90°,120°,180° e ugello gpl |