Cod: 100800020172272

Forno elettrico combinato 10 teglie GN 2/1 a convezione vapore con comandi elettromeccanici



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 10 teglie GN 2/1, 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 270 °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	850x1041x1130 mm
Dimensioni imballo	910x1090x1295 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 gn 2/1
Comandi	manopola
Frequenza	50 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Materiale	acciaio inox aisi 304
Motori	bidirezionali
Peso netto	140.4 kg
Potenza Elettrica	27.5 kW
Temperatura d'esercizio	+100 +270 °C
Termostato	regolabile
Tipo di cottura	ventilata
Vapore	diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 Supporti laterali (1 dx, 1sx), Predisposizione al lavaggio manuale, Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°