Ristoattrezzature®

Cod: 10309002017

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



Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 10 teglie GN 2/1 con touch screen. La qualità racchiusa in un forno semplice e performante con una temperatura di esercizio da 30 a 270 °C che ti permetterà di cucinare le pietanze più elaborate sempre in maniera uniforme. Grado di protezione IPX5, 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	850x1035x1135 mm
Dimensioni imballo	910x1090x1295 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 gn 2/1
Comandi	touch
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx5
Materiale	acciaio inox aisi 304
Motori	bidirezionali
Peso netto	140.4 kg
Potenza Elettrica	27.5 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +270 °C
Tipo di cottura	semistatica
Vapore	diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch con visualizzatore led a 10 posizioni
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 Supporti (1 dx, 1 sx), Presa USB, Sonda al cuore multipunto, Supporto sonda al cuore, lavaggio automatico integrato, vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120° e 180°