Ristoattrezzature®

Cod: 10309001021

Forno a gas combinato 20 teglie GN 1/1 a convezione vapore con comandi Touch Screen



Descrizione

Forno a gas combinato 20 teglie GN 1/1 a convezione vapore 93x116,2x195,4h cm con comandi touch screen, 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	930x1162x1954 mm
Distanza teglie	66 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità teglie	20 teglie 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Motori	bidirezionali
Peso netto	277 kg
Potenza Elettrica	1.2 kW
Potenza Gas	30 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Voltaggio	220 V, 230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Cavo Monofase, Presa USB, Sonda al cuore multipunto, Supporto sonda al cuore, Lavaggio automatico integrato, Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°, Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno e ugello GPL.