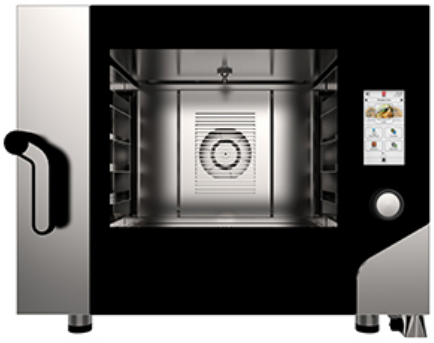
Ristoattrezzature®

**Cod: 10309002024**

# Forno elettrico combinato 4 teglie 60×40 cm a convezione vapore con comandi Touch Screen



## Descrizione

Forno elettrico combinato a convezione vapore con 4 teglie 60x40 cm 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 | 850x1035x700 mm |
| Dimensioni imballo | 910x1090x865 mm |

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Elettrico |
| Comandi | touch |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Indice di protezione acqua | ipx5 |
| Materiale | acciaio inox aisi 304 |
| Motori | bidirezionali |
| Peso netto | 92.4 kg |
| Potenza Elettrica | 7.8 kW |
| Temperatura d'esercizio | +30 +270 °C |
| Tipo di cottura | semistatica, ventilata |
| 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), cavo [5G 2,5]-L=1600 mm, Presa USB, Sonda al cuore multipunto, Supporto sonda al cuore, lavaggio automatico integrato, vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, cerniera con blocco porta per aperture regolate |