Ristoattrezzature®

Cod: 10309001017

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



Descrizione

Forno a gas combinato 10 teglie GN 2/1 a convezione vapore 85x103,5x123h cm con comandi touch screen, camera di cottura in acciaio aisi 304, cottura ventilata, a vapore diretta con regolazione attraverso selettore touch, 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	850x1035x1230 mm
Dimensioni imballo	910x1090x1300 mm
Distanza teglie	80 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Capacità teglie	10 gn 2/1
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx3
Motori	bidirezionali
Peso con imballo	168 kg
Peso netto	158 kg
Potenza Gas	18 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Tipo di cottura	semistatica, ventilata
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Cavo Monofase, 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°, 180° e ugello GPL.