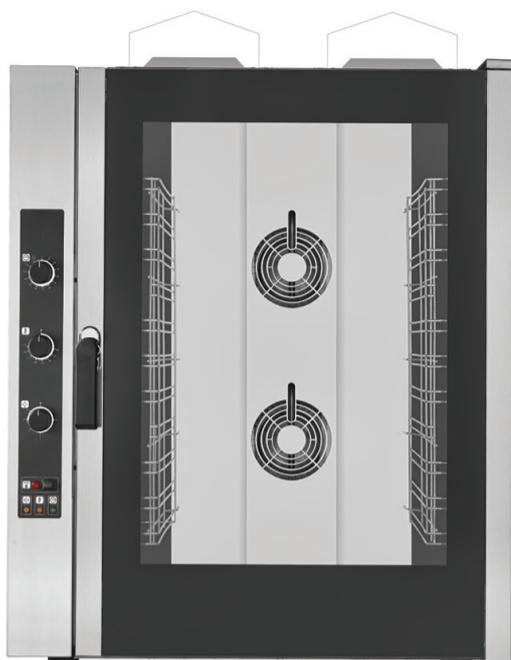
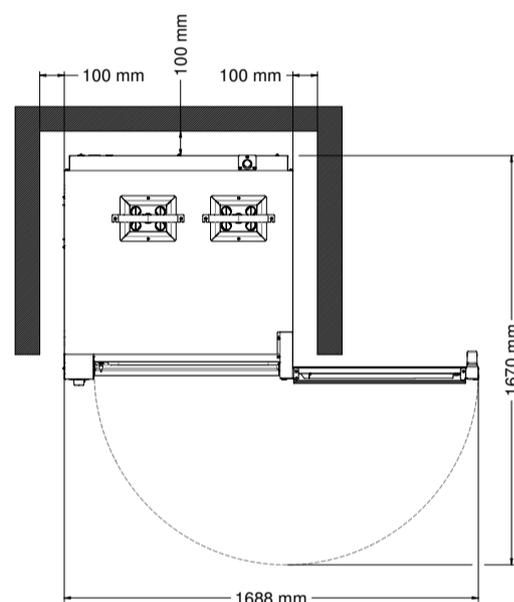
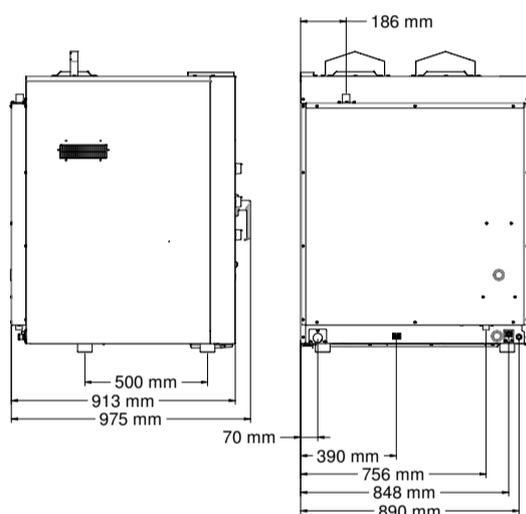
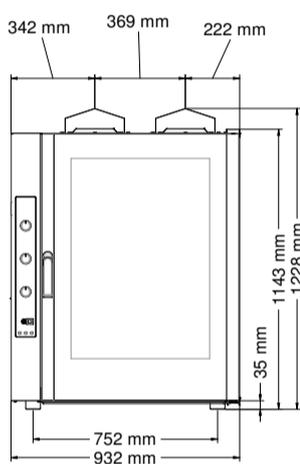


CHF 1111 G UD



FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE

Lasagne, verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce: potrai cuocere grandi quantità di alimenti senza sacrificare tempo prezioso. Le sue prestazioni lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia. Robusto ed affidabile consente la massima diversificazione delle cotture in base alle necessità grazie alla funzionalità del vapore diretto e all'alimentazione a gas che garantisce risultati ottimali in tempi ridotti.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	1228
Peso (kg)	150,60		
Passo guide (mm)	68		

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 11 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 ÷ 260°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - Laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogli gocce Ventilata Vetro ispezionabile

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	1297
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Ugello GPL			

PLUS

Camera di cottura in acciaio Inox
Vetro porta ispezionabile
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Regolamento 2016/426/UE