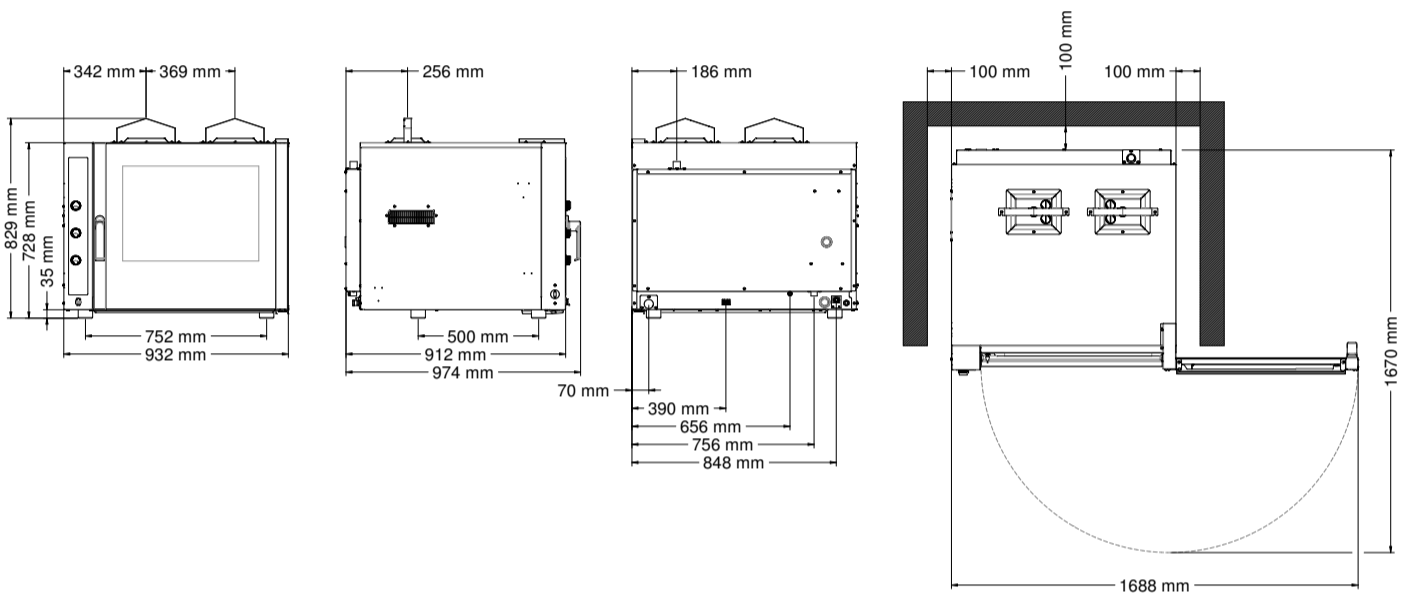
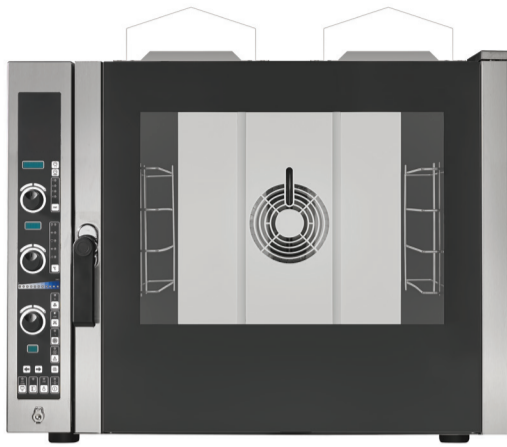


FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE

Pizza, pane, bigné, sfoglia, pan di spagna, biscotti e prodotti lievitati: le tue pietanze saranno sempre cotte in maniera uniforme con la massima esaltazione dei sapori. I 99 programmi di cottura memorizzabili e le 4 fasi previste dal pannello comandi elettronico, ti consentiranno di ottenere risultati sempre ottimali nelle più svariate e differenti ricette. Il vapore diretto con regolazione automatica e visualizzatore a led a 10 posizioni saranno di supporto per tutti i pasticceri che vogliono ottenere il massimo da un forno anche se di dimensioni contenute.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	989
Peso (kg)	99		
Passo guide (mm)	6,8		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	9
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	981
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Porta seriale PC			
Predisposizione sonda al cuore			
Predisposizione lavaggio manuale + automatico			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Cappa camino			
Ugello GPL			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 5 teglie
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a LED a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 ÷ 260°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Elettronico - Laterale sx
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogli gocce Ventilata Vetro ispezionabile

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+automatico
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Certificazione CE di TIPO - Direttiva Europea 2009/142/CE