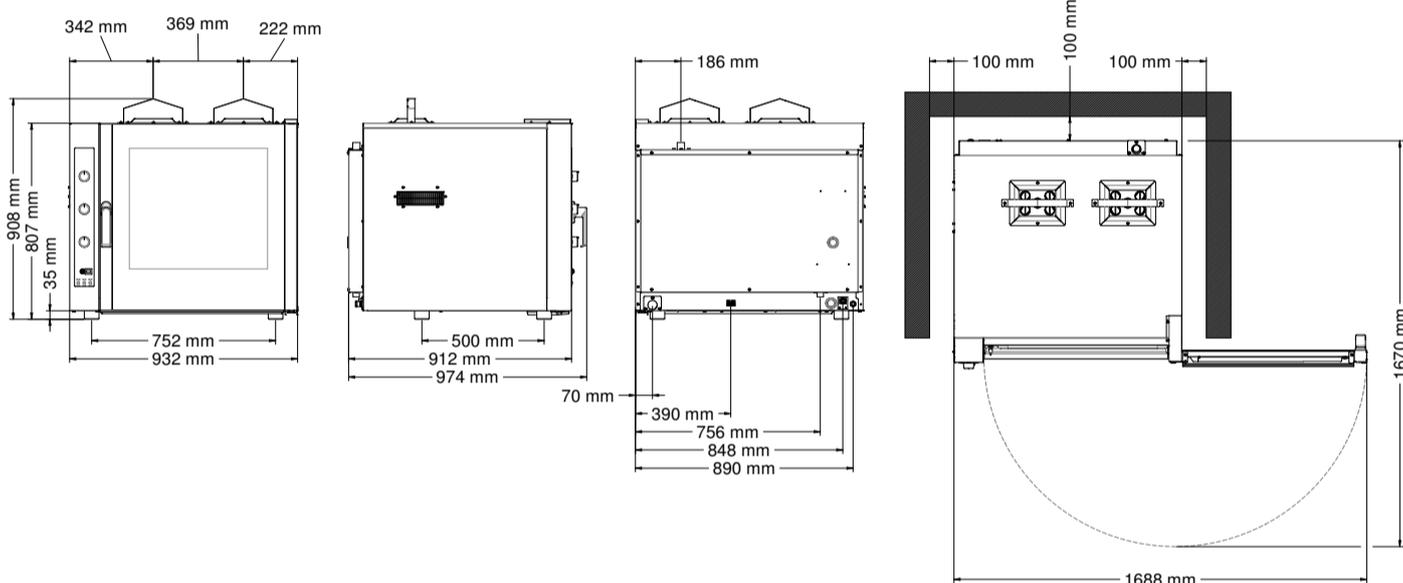


FORNO GAS A CONVEZIONE CON VAPORE



Progettato e studiato per gastronomie e ristoranti di medie dimensioni che necessitano di un forno semplice ma efficiente in grado di garantire cotture veloci ed uniformi. Pasta al forno, arrosti di carne e pesce ma anche pietanze particolarmente delicate come dessert da ristorante e carni che necessitano di una cottura lenta. Grazie alla funzionalità del vapore diretto è possibile personalizzare ogni tipologia di cottura dando libero sfogo alla fantasia dello chef.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	908
Peso (kg)	117.40		
Passo guide (mm)	68		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Portata termica (kW)	13
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

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	

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 7 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

DOTAZIONI DI SERIE			
Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	981
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Ugello GPL			