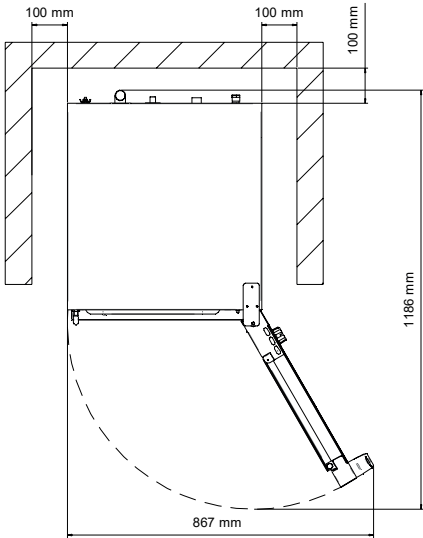
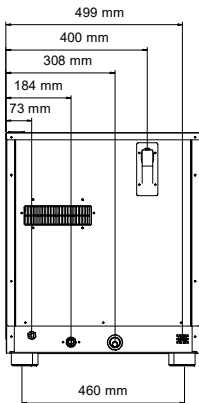
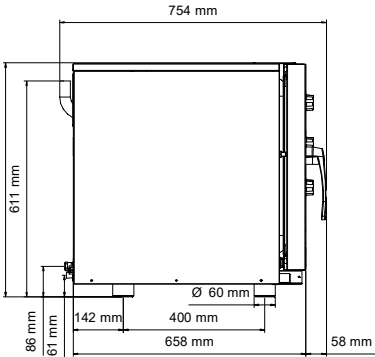
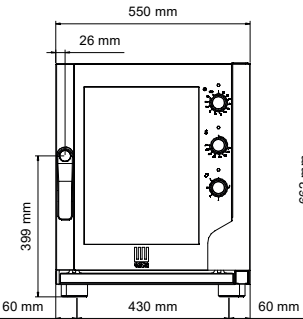




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE DIRETTO

Il nuovo 5 teglie 2/3 GN, con i suoi 55 cm di larghezza è perfetto per piccoli punti di ristoro dove lo spazio è ridotto e misurato. Un nuovo design davvero intelligente con delle importanti novità come una nuova maniglia, un esclusivo led direttamente sulla porta e le nuove manopole studiate per migliorarne l'utilizzo.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	550	754	662
Peso (kg)	40		
Passo guide (mm)	80		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	3,2
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX4

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 5 teglie / griglie 2/3 GN (354x325 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 270 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale dx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapponibilità	/

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	599	784	735
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			