

GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETIOIE

FUNZIONE

Forni MO - IOx GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto IOx GN I/I



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETIOIE

FUNZIONE

Forni MO - IOx GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto IOx GN I/I



DATI TECNICI

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| LARGHEZZA (mm): | 777 |
| PROFONDITA' (mm): | 729 |
| ALTEZZA (mm): | 1152 |
| PESO (Kg): | 104 |
| VOLUME (m ³): | 0.65 |
| POTENZA EL. (kW): | 14.5 |
| ALIMENTAZIONE (V): | VAC400 3N |
| CAPACITA' FORNO: | 10 x GN I/I |
| INTERASSE TEGLIE GN | 70 |
| NUMERO DI PASTI | 80/150 |
| CAPACITA' TEGLIE EN | 10 x 600 x 400 |
| NUMERO DI CROISSANT | 120/160 |



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETIOIE

FUNZIONE

Forni MO - IOx GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto IOx GN I/I**DESCRIZIONE**

Forno combinato elettrico a vapore diretto, 95 programmi di cottura memorizzati, programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica, fino a 9 cicli. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura. interfaccia comandi a controllo elettronico touch. Display alfanumerici ad alta visibilità. Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Autoreverse, inversione automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Illuminazione camera di cottura a led temporizzata. Camera di cottura a tenuta stagna con bordi arrotondati. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura destra e sinistra. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua IPX3. Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, termostato di sicurezza camera di cottura dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura termico di sicurezza motore micro porta meccanico segnalazione mancanza acqua, segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato, sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato. Capacità camera di cottura: IO x GN I/I (530x325mm) IO x (600x400). In dotazione paratie portateghe fissa, interspazio guide 70mm. Numero pasti I20 - I60.



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

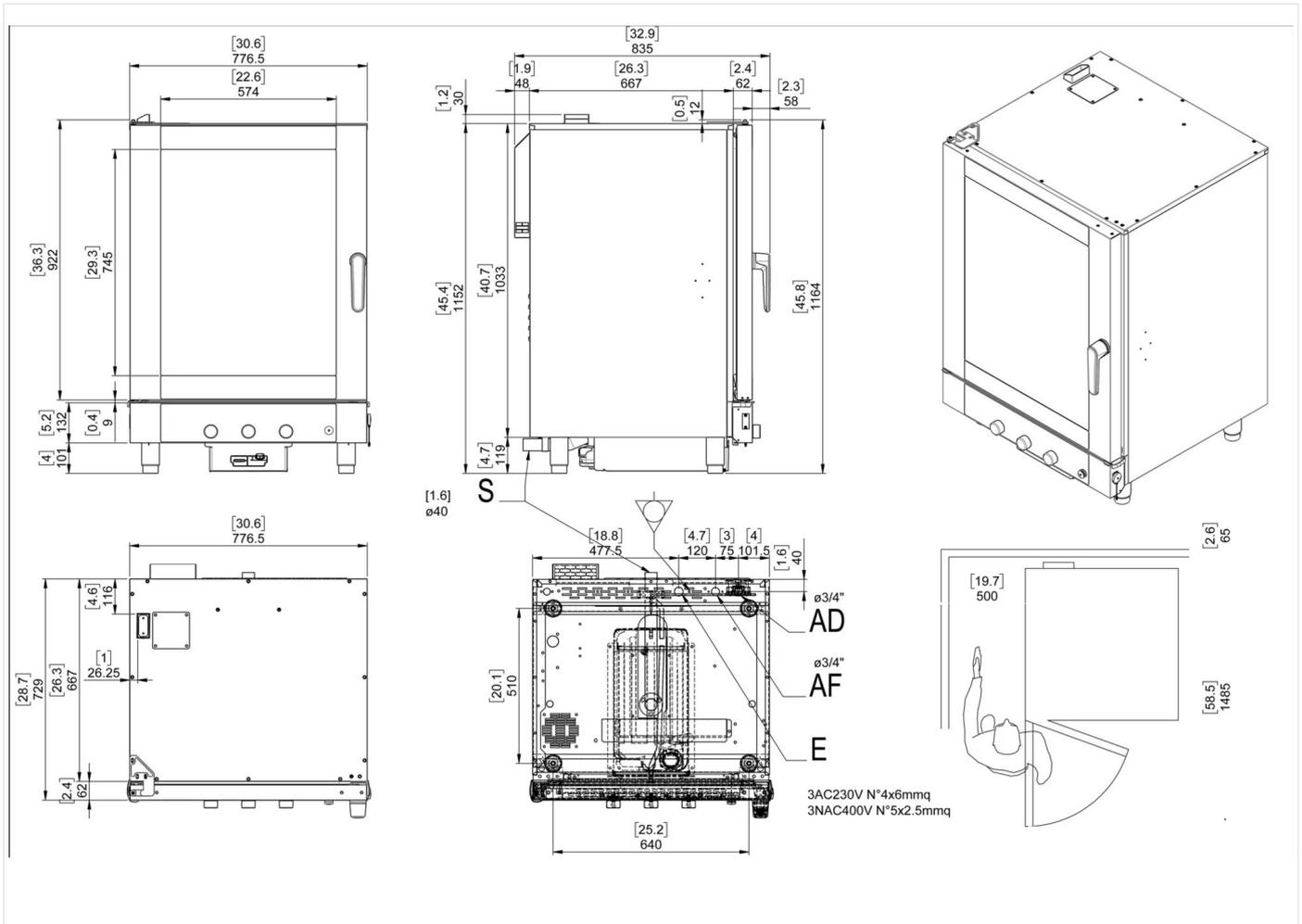
MICETIOIE

FUNZIONE

Forni MO - IOx GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto IOx GN I/I



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:

VAC400 3N 50/60Hz

