

KOMBINIERTE HEISSLUFT-DIREKTDAMPFBÄCKÖFEN MIT DIGITALER TOUCHSTEUERUNG TOP10TN

SKU: TOP10TN



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| Kw Leistung | <u>15,7</u> |
| Stromversorgung | <u>400V/3/50Hz</u> |
| Betriebstemperatur | <u>50÷260°C</u> |
| Kapazität der Garkammer | <u>10 x 60 x 40 cm GN1/1 – P= 80 mm</u> |
| Zeitschaltuhr | <u>Digitale 0÷120'</u> |
| Abmessungen der Garkammer | <u>660 x 490 x 948(h) mm</u> |
| Maschinenabmessungen (l x l x h -mm) | <u>937 x 827/890 x 1211(h) mm without / with handle</u> |
| Nettogewicht (kg) | <u>135</u> |
| Bruttogewicht (Kg) | <u>153 Kg</u> |
| Verpackungsgröße (B x T x H -mm) | <u>1020 x 970 x 1363(h)mm</u> |
| Verpackungsvolumen (m3) | <u>1,350</u> |

Kombinierte Heißluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Ledbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4TN und TOP6TN, 3 für TOP10TN) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set als Standard - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme (20 eingetragene Rezepte)- bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - integriertes Management des offenen/geschlossenen Luftventils - kapazitiver 5-Zoll-Touchscreen - USB 2. 0-Schnittstelle. Bleche nicht inbegriffen.



