

KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBÄCKÖFEN MIT DIGITALER TOUCHSTEUERUNG TOP6TN

SKU: TOP6TN



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>12,7</u>
Stromversorgung	<u>400V/3/50Hz</u>
Betriebstemperatur	<u>50÷260°C</u>
Kapazität der Garkammer	<u>6 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 612(h) mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>937 x 821/885 x 875(h) mm without / with handle</u>
Nettogewicht (kg)	<u>98</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>115</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>1020 x 970 x 1028(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>1,020</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.



