

FORNO MISTO CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO DIGITALE TOP10DN

SKU: TOP10DN



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>16,1 kW</u>
Alimentazione	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷260°C</u>
Capacità della camera di cottura	<u>10 x 600 x 400 mm GN1/1 – P= 80 mm</u>
Timer	<u>Digitale 0÷120'</u>
Dimensioni della camera di cottura	<u>660 x 490 x 948(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>937 x 827/890 x 1211(h) mm senza / con maniglia</u>
Peso netto (kg)	<u>135</u>
Peso lordo (Kg)	<u>153</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1020 x 970 x 1363(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>1,337</u>

Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4DN e per il TOP6DN, 3 ventole per il TOP10DN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 5 velocità - sistema che velocizza l'eliminazione di umidità in camera di cottura all'occorrenza - LED da 2.4 pollici a colori -multi timer - connettività wifi e usb 2.0 per caricamento delle ricette.



