

## FORNO MISTO CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO MECCANICI TOP10M

SKU: TOP10M



### DATI TECNICI

|                                    |                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------|
| Potenza Kw                         | <u>16,1 kW</u>                            |
| Alimentazione                      | <u>400V/3/50-60Hz</u>                     |
| Temperatura di lavoro              | <u>50÷260°C</u>                           |
| Timer                              | <u>Meccanico 0÷120'</u>                   |
| Capacità della camera di cottura   | <u>10 x 600 x 400 mm GN1/1 – P= 80 mm</u> |
| Dimensioni della camera di cottura | <u>660 x 480 x 950(h) mm</u>              |
| Dimensioni macchina (l x l x h mm) | <u>940 x 890 x 1211(h) mm</u>             |
| Peso netto (kg)                    | <u>135</u>                                |
| Peso lordo (Kg)                    | <u>149</u>                                |
| Dimensioni imballo (l x l x h mm)  | <u>1020x970x1350(h) mm</u>                |
| Volume imballo (m3)                | <u>1,316</u>                              |

Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox – illuminazione interna alogena – ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10M, 2 per TOP4 – 6M) – porta con doppio vetro (vetro interno apribile) – scarico acqua – umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).



