

FORNO MISTO CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO TOUCH TOP10TN

SKU: TOP10TN



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>15,7</u>
Alimentazione	<u>400V/3/50Hz</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷260°C</u>
Capacità della camera di cottura	<u>10 x 60 x 40 cm 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 Kg</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1020 x 970 x 1363(h)mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>1,350</u>

Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole per il TOP4TN e per il TOP6TN, 3 ventole per il TOP10TN) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio di serie - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi (20 ricette già registrate) - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - ventilatore fino a 2 velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - gestione valvola di sfiato aperta / chiusa integrata - touch screen capacitivo da 5 pollici - connettività tramite USB 2.0. Teglie non incluse.



