

FORNO PER GASTRONOMIA CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO DIGITALE SLIM6D

SKU: SLIM6D



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>6,3 kW</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz, 400V/3N/50-60Hz</u>
Temperatura di lavoro	<u>50÷260°C</u>
Capacità della camera di cottura	<u>6 x GN1/1</u>
Dimensioni della camera di cottura	<u>380 x 563 x 376(h) mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>532 x 860/913 x 748(h) mm senza / con maniglia</u>
Peso netto (kg)	<u>72</u>
Peso lordo (Kg)	<u>86</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>600 x 1000 x 927(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,560</u>

Forni per gastronomia a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna a led - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - kit lavaggio interno incluso. 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 - LCD da 2.4 pollici a colori - multi timer - connettività wifi e usb 2.0 per caricamento delle ricette. Teglie non incluse.



