



630D

Descrizione

made in Italy

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE COMANDI DIGITALI LINEA SNACK

Forni Elettrici con Comandi Digitali a Convezione e VAPORE DIRETTO con 99 programmi di cottura memorizzabili. Struttura esterna e camera di cottura in **Acciaio Inox AISI 304 con angoli arrotondati e guarnizione incassata.** La gestione completamente elettronica **consente di cuocere in 4 modalità diverse (4 fasi di cottura consecutive)**, con possibilità di utilizzo della sonda al cuore (optional). **Iniezione di vapore tramite regolazione digitale che consente di gestire 10 livelli crescenti, dal 10% di vapore con passo 10 fino al 100%. 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per mod. 630D e 937D, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. 966D,** per migliorare la circolazione dell'aria, garantendo così una maggiore uniformità di cottura. **Controllo temperatura digitale da 30° a 260°C.** Porta a doppio vetro temperato con **apertura laterale (a bandiera) mod. 966D con cerniere rinforzate, con apertura a ribalta per mod. 630D e 937D.** Lampada di illuminazione camera di cottura. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico e scarico acqua mod. 966D, solo carico acqua modelli 630D e 937D. **Di serie: predisposizione per installazione sonda al cuore per mod. 966D, da richiedere in fase di ordine per mod. 630D e mod. 937D se si decide in futuro di aggiungerla.** Alimentazione 230/400V. Certificazione CB (per mercati esteri)

MARCHIO CE

630D

Comprende supporti per teglie

Di serie: 4 vassoi

Forno digitale a convezione e vapore diretto

Capacità 4 teglie (mm 429x345)

No predisposizione sonda al cuore (da richiedere in fase di ordine se si decide in futuro di installarla)

99 programmi memorizzabili

Potenza max assorbita 2900W

Alimentazione 230V

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 4 (425 X 345 mm)
- Alimentazione: 230V
- Potenza assorbita: 2900W
- Temperatura: 30-260 °C
- Distanza tra teglie: 74 mm
- Peso: 35,6 Kg
- Dimensioni: 590 X 695 X 590 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: inox Aisi 304
- Timer: 0/120 min

Scarica PDF prodotto:



Supporto aperto in acciaio inox con portateglie:

PIED1



Supporto aperto
6 teglie mm 425x340
Dim. mm 610x630x791h
Peso: 42 Kg

Supporto lievitatore in acciaio inox con porta a vetro:

LEV1



1 anta a vetro
Capacità 8 teglie mm 429x345
Alimentazione: 230 V
Potenza assorbita: 1200 W
Temperatura: 30-60 °C
Peso: 26 Kg
Dim. mm 595x545x840h

Accessori per forno:

ACCFOR2

Griglia cromata mm 435 x 340

ACCFOR4

Vassoio alluminio mm 429 x 345

GMXA3

Griglia inox per GN 2/3

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso