



937D

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

937D

Comprende supporti per teglie GN1/1

Escluse griglie e teglie

Forno digitale a convezione e vapore diretto

Capacità 3 teglie GN1/1 o 60x40 (kit optional)

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

99 programmi memorizzabili

Potenza max assorbita 3700W

Alimentazione 230V

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 3 GN1/1 o 600 X 400 mm
- Alimentazione: 230V
- Potenza assorbita: 3700W
- Temperatura: 30÷260 °C
- Distanza tra teglie: 70 mm
- Peso: 43 Kg
- Dimensioni: 790 X 750 X 505 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:

PIED2



Supporto aperto

Capacità 6 teglie GN 1/1 o 60x40

Peso: 48 Kg

Dim. mm 785x670x791h

Supporto lievitatore in acciaio inox con porte a vetro:

LEV2



2 ante a vetro

Capacità 8 teglie 60x40

Alimentazione: 230 V
Potenza assorbita: 2400 W
Temperatura: 30-60 °C
Peso: 44 Kg
Dim. mm 795x655x835h

Teglie e griglie:

ACCFOR1

Griglia cromata GN 1/1

ACCFOR3

Griglia cromata mm 600 x 400

ACCFOR5

Teglia inox GN 1/1 mm 20h

ACCFOR6

Teglia inox GN 1/1 mm 40h

ACCFOR7

Teglia in alluminio mm 600 x 400 x 20h

ACCFOR8

Teglia inox GN 1/1 mm 65h

ACCKT937D

Kit supporti laterali per teglie mm 600 x 400, passo 70 mm

GRIVER

Griglia inox GN1/1 per cottura polli

GRIVERCOST

Griglia inox GN1/1 per cottura costicine

GRIGA

Teglia inox GN1/1 raccogli grasso

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso