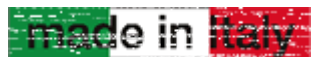




966D

## Descrizione



### 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

966D

Comprende supporti per teglie GN1/1  
Escluse griglie e teglie  
Forno digitale a convezione e vapore diretto  
**Capacità 4 teglie GN1/1 o 60x40 (kit optional)**  
**Predisposizione sonda al cuore**  
99 programmi memorizzabili  
Potenza max assorbita 6400W  
Alimentazione 400V

## Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 4 GN1/1 o 600 X 400 mm
- Alimentazione: 400V
- Potenza assorbita: 6400W
- Temperatura: 30-260 °C
- Distanza tra teglie: 73 mm
- Peso: 54 Kg
- Dimensioni: 790 X 785 X 635 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 porta 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

### Accessori per forno:

#### 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 600x400x20h

#### ACCFOR8

Teglia inox GN 1/1 mm 65h

#### ACCKT966D

Kit supporti laterali per teglie mm 600 x 400, passo 73 mm

#### GRI VER

Griglia inox GN1/1 per cottura polli

#### GRIVERCOST

Griglia inox GN1/1 per cottura costicine

#### GRIGA

Teglia inox GN1/1 raccogli grasso

#### SONDA

Sonda al cuore (per mod. 966D da richiedere in fase di ordine la predisposizione per installazione sonda al cuore, se in futuro si decide di installarla)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso