



G1000G

Descrizione

made in Italy

FORNI GAS A CONVEZIONE – VAPORE DIRETTO SUPERIOR

Forni a gas a convezione con **VAPORE DIRETTO e comandi ELETTROMECCANICI**. Struttura esterna in Acciaio Inox e **camera di cottura con angoli arrotondati in Acciaio Inox AISI 304**. L'aria calda prodotta da un potente bruciatore viene convogliata in speciali Tubi Radianti per riscaldare in modo uniforme tutta la camera, e distribuita da 3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia mod. G1000GP, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia tutti gli altri modelli. Porta a doppio vetro temperato (ispezionabile) con apertura "a bandiera" a sx, guarnizione incassata, e cerniere regolabili e rinforzate posizionate a dx. Lampada di illuminazione camera di cottura. Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni. **Predisposizione al lavaggio manuale con doccetta**. Isolamento infiltrazioni acqua IPX 3. Controllo temperatura tramite TERMOSTATO REGOLABILE 100°/260°C. Cappa camino diam. 150 mm. VAPORE DIRETTO con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni. Vaschetta raccogli gocce asportabile posizionata sulla porta. Passo guide 68/80 mm. Carico acqua da rete idrica e scarico. Di serie installati ugelli per metano, in dotazione anche quelli per GPL. Certificazione CB (per mercati esteri)

MARCHIO CE

G1000G

Comprende supporti laterali per teglie GN1/1

FORNO CON ASSETTO GASTRONOMIA

Capacità 11 teglie GN1/1

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 11 GN1/1
- Alimentazione: GPL/ Metano
- Potenza resa: 15500 Kcal/h
- Temperatura: 100÷260 °C
- Distanza tra teglie: 68 mm

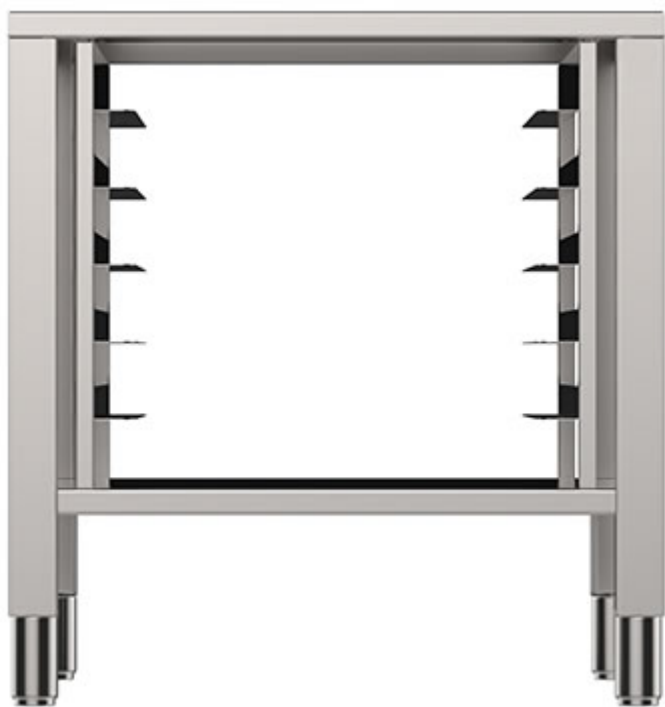
- Peso: 141 Kg
- Dimensioni: 730 X 790 X 1230 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: acciaio inox AISI 304
- Timer min.: 0/120 infinito

Scarica PDF prodotto:



SUPPORTI IN ACCIAIO INOX PER FORNI ELETTRICI – GAS LINEA SUPERIOR

SUG5711



TAVOLO FISSO PER FORNI GASTRONOMIA da 5/7/11 teglie
(Kit cremagliera per 5 teglie GN1/1)
Dim. mm 730x600x770h

ACCESSORI

DOCCIA



Kit doccia manuale

KITRUOTE



4 Ruote piroettanti di cui 2 con freno

KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI IN ACCIAIO INOX PER SUPPORTI E LIEVITATORI
(UTILE ANCHE PER DARE PIÙ STABILITÀ AL FORNO)

SSLG11



Kit sovrapposizione forni gastronomia da 11 teglie, h 55 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso