



G900

Descrizione

made in Italy

FORNO GAS A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE INDIRETTA

Forno a gas a convezione con **UMIDIFICAZIONE INDIRETTA e comandi ELETTROMECCANICI**.

Struttura esterna e camera di cottura con angoli arrotondati in Acciaio Inox.

L'aria calda prodotta da un potente bruciatore viene convogliata in uno **speciale scambiatore di calore** (accumulatore in ghisa) e distribuita in camera da un motore bidirezionale con inversione automatica di marcia.

Porta a doppio vetro temperato (non ispezionabile) con apertura a dx "a bandiera" e cerniere rinforzate posizionate a sx.

Lampada di illuminazione camera di cottura. Passo guide 70/73 mm.

Controllo temperatura tramite termostato regolabile 100°/275°C.

Dispositivo uscita vapori.

Carico acqua da rete idrica e scarico.

Di serie installati ugelli per metano, in dotazione anche quelli per GPL.

MARCHIO CE

G900

Comprende supporti laterali per teglie GN1/1

FORNO CON ASSETTO GASTRONOMIA

Capacità 5 teglie GN1/1 (passo 70 mm)

o 4 teglie 60x40 (kit optional)

Caratteristiche tecniche:

- Capacità teglie: 5 GN 1/1 o 4 (600 X 400) mm
- Alimentazione: GPL/Metano
- Potenza resa: 6900 Kcal/h
- Temperatura: 100÷275 °C
- Distanza tra teglie: 70/73 mm
- Peso: 92 Kg

- Dimensioni: 960 X 760 X 740 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: acciaio inox
- Timer min: 0÷120 / infinito

Scarica PDF prodotto:



Accessori per forno:

ACCKT900G

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso