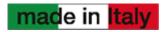




G900

Descrizione



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



Comprende supporti laterali per teglie GN1/1 FORNO CON ASSETTO GASTRONOMIA

Capacità 5 teglie GN1/1 (passo 70 mm)

o 4 teglie 60×40 (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