



G970GP

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

G970GP

Comprende supporti laterali per teglie 60x40

FORNO CON ASSETTO PASTICCERIA

Capacità 6 teglie 60x40

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 6 60X40
- Alimentazione: GPL/Metano
- Potenza resa: 11200 Kcal/h
- Temperatura: 100-260 °C

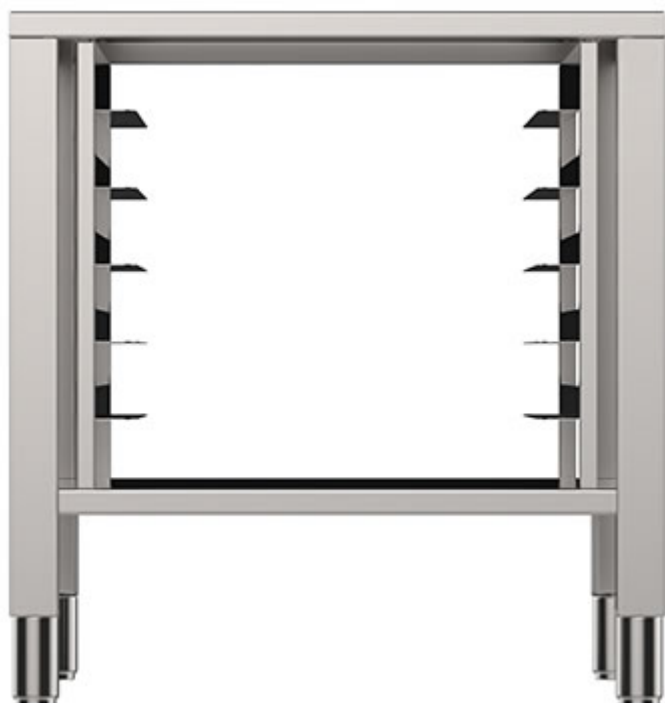
- Distanza tra teglie: 80 mm
- Peso: 120 Kg
- Dimensioni: 850 X 975 X 950 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: inox AISI 304
- Timer min.: 0/120 infinito

Scarica PDF prodotto:



SUPPORTI IN ACCIAIO INOX PER FORNI ELETTRICI – GAS LINEA SUPERIOR

SUP4610



TAVOLO FISSO PER FORNI PASTICCERIA da 4/6/10 teglie
(Kit cremagliera per 5 teglie 60x40)
Dim. mm 850x787x770h

ACCESSORI

DOCCIA



Kit doccia manuale

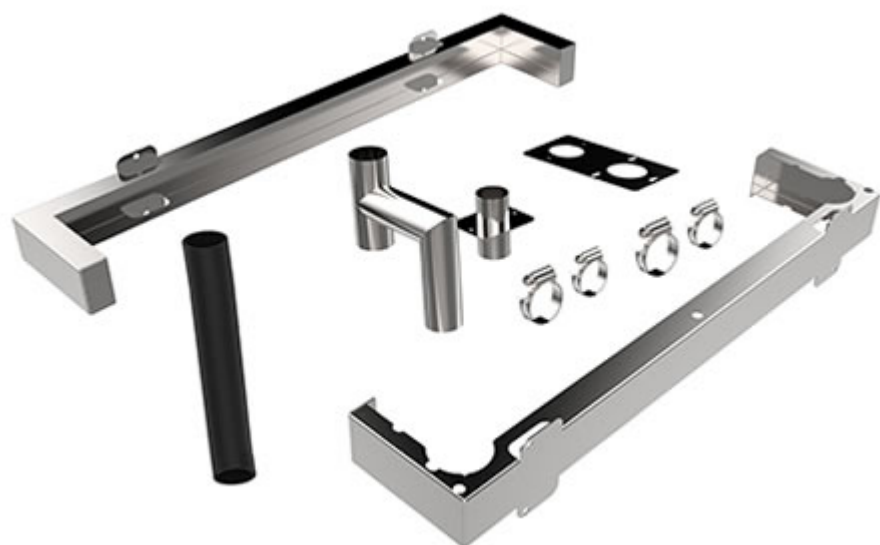
KITRUOTE



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)

SSLP6



Kit sovrapposizione forni pasticceria da 6 teglie, h 180 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso