



NOVITÀ



GE1000

Descrizione

made in Italy

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE SUPERIOR

Forni Elettromeccanici a Convezione e VAPORE DIRETTO. Camera di cottura in Acciaio Inox AISI 304 con angoli arrotondati e guarnizione incassata. Iniezione di vapore tramite regolazione che consente di gestire 5 livelli crescenti. 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per modelli GE950 e GE950P, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. GE970, GE970P e GE1000, 3 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per modello GE1000P. Predisposizione lavaggio manuale. Vaschetta raccogli condensa su mobile e su porta. Porta a doppio vetro temperato con **apertura laterale sx a bandiera** (apertura laterale dx optional) con cerniere rinforzate a destra con bloccaporta per aperture regolate a 60°/90°/120°/180°C. Lampada di illuminazione camera di cottura. Controllo di temperatura con termostato elettromeccanico da 100° a 270°C. Predisposizione lavaggio manuale. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico e scarico acqua. Alimentazione 400V. Protezione acqua IPX4. Certificazione CB (per mercati esteri)

MARCHIO CE

GE1000

Comprende supporti per teglie GN1/1

Escluse teglie e griglie

FORNO CON ASSETTO GASTRONOMIA

Capacità 11 teglie GN1/1

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 11
- Alimentazione: 400V
- Potenza assorbita: 15,4 KW

- Temperatura: 100÷275 °C
- Distanza tra teglie: 68 mm
- Peso: 114 Kg
- Dimensioni: 730 X 795 X 1130 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: inox Aisi 304
- Timer min.: 0/120 infinito

Scarica PDF prodotto:



CAPPE A CONDENSAZIONE PER FORNI ELETTRICI SUPERIOR

Cappe con struttura interamente in Acciaio Inox da appoggio completamente automatica, comandata dal forno. Comprende 1 motore monodirezionale da 600 Kw. Portata min/max 400/600 m3/h. Carico e scarico acqua. Camino con convogliatore per tubo Ø 120 mm. Tubo di allacciamento alla rete idrica. Alimentazione 230V. **MARCHIO CE**

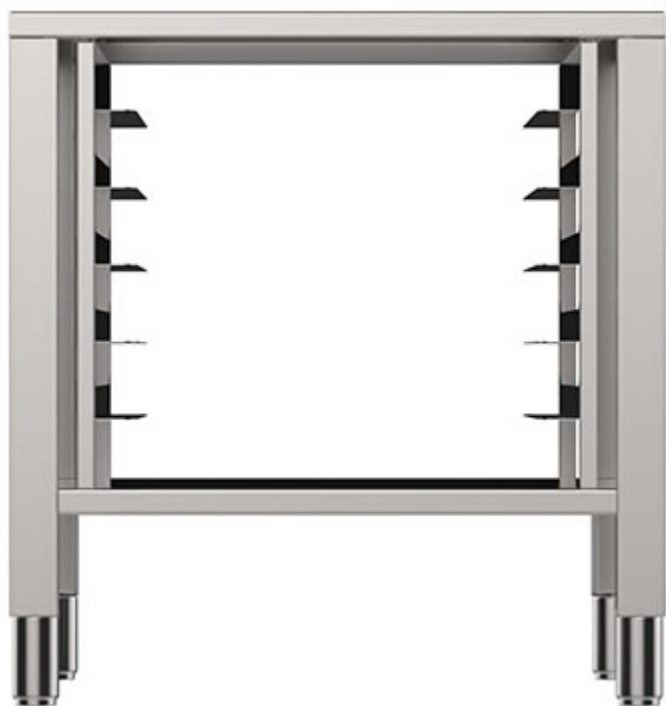
CCG711



- Dimensioni: 730 X 860 X 308 mm (L X P X H)
- Alimentazione: 230V
- Potenza assorbita: 600 W
- Peso: 26 Kg

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