G725

Forno a convezione e vapore diretto. 5 teglie GN2/3 (mm 354 x 325)

DESCRIZIONE

made in Italy

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE VAPORE LINEA SNACK

Forni Elettromeccanici a Convezione e VAPORE DIRETTO. Camera di cottura in Acciao Inox AISI 304 con angoli arrotondati e guarnizione incassata. Iniezione di vapore tramite regolatore di energia che consente di gestire 5 livelli crescenti. 1 motore bidirezionale con inversione automatica di marcia per mod. G725 e G930, 2 motori bidirezionali con inversione automatica di marcia per mod. G 940. Porta a doppio vetro temperato ispezionabile con cerniere rinforzate. Apertura laterale (a bandiera) mod. G725 e G940, apertura a ribalta mod. G930. Supporto teglie con guide asportabile. Lampada di illuminazione camera di cottura. Controllo temperatura con termostato elettromeccanico da 100° a 270°C. Limitatore termico di sicurezza. I forni possono lavorare a convezione, in modalità mista convezione/vapore o solo a vapore. Carico e scarico acqua modelli G725 e G940, solo carico acqua mod. G930. Alimentazione 230/400V. Protezione acqua IPX3. Certificazione CB (per mercati esteri)

MARCHIO CE

G 725

Escluse griglie e teglie
Comprende supporti per teglie GN2/3
Forno a convezione e vapore diretto
Capacità 5 teglie GN 2/3 (mm 354x325)
Potenza max assorbita 3200W
Alimentazione 230V

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 5 GN 2/3
- Alimentazione: 230V
- Potenza assorbita: 3200W
- Temperatura: 100-270 °C
- Distanza tra teglie: 80 mm
- Peso: 40 Kg
- Dimensioni: 550 X 754 X 662 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: inox Aisi 304
- Timer min: 0/120 infinito

Supporto aperto in acciaio inox con portateglie:

PIED1

Supporto aperto

6 teglie mm 425x340

Dim. mm 610x630x791h

Peso: 42 Kg

Supporto lievitatore in acciaio inox con porta a vetro:

LEV1

1 anta a vetro

Capacità 8 teglie mm 429x345

Alimentazione: 230 V

Potenza assorbita: 1200 W

Temperatura: 30-60 °C

Peso: 26 Kg

Dim. mm 595x545x840h

Accessori per forno:

ACCFOR4

Vassoio alluminio 429 x 345 mm

GMXA3 Griglia inox GN 2/3