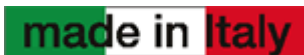




G1000GP

FORNO CON ASSETTO PASTICCERIA

Capacità 10 teglie 60x40



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

G1000GP

Comprende supporti laterali per teglie 60x40

FORNO CON ASSETTO PASTICCERIA

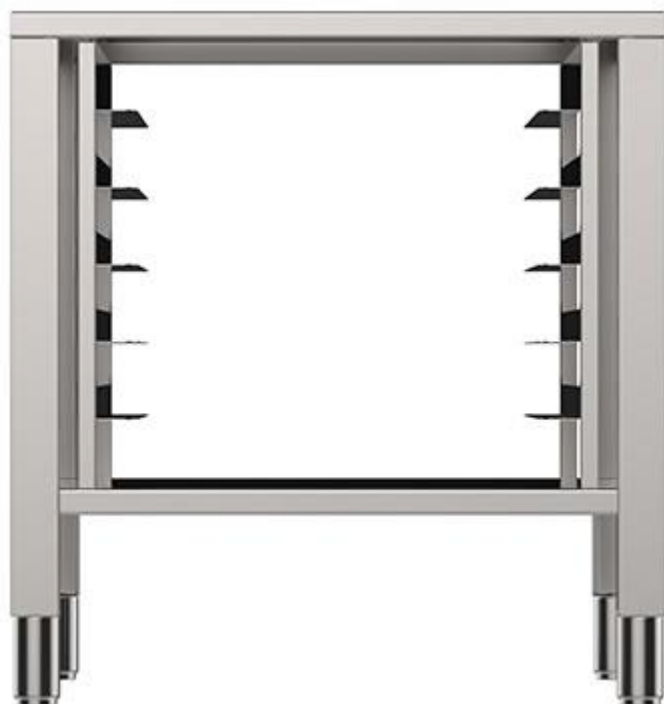
Capacità 10 teglie 60x40

Caratteristiche tecniche:

- Capacità in teglie: 10 60X40
- Alimentazione: GPL/Metano
- Potenza resa: 15500 Kcal/h
- Temperatura: 100÷260 °C
- Distanza tra teglie: 80 mm
- Peso: 158 Kg
- Dimensioni: 850 X 975 X 1230 mm (L X P X H)
- Camera di cottura: inox AISI 304
- Timer min.: 0/120 infinito

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)

SSLP10



Kit sovrapposizione forni pasticceria da 10 teglie, h 55 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso