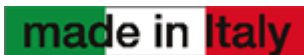




## G970GP

FORNO CON ASSETTO PASTICCERIA

Capacità 6 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

**G970GP**

Comprende supporti laterali per teglie 60x40

### FORNO CON ASSETTO PASTICCERIA

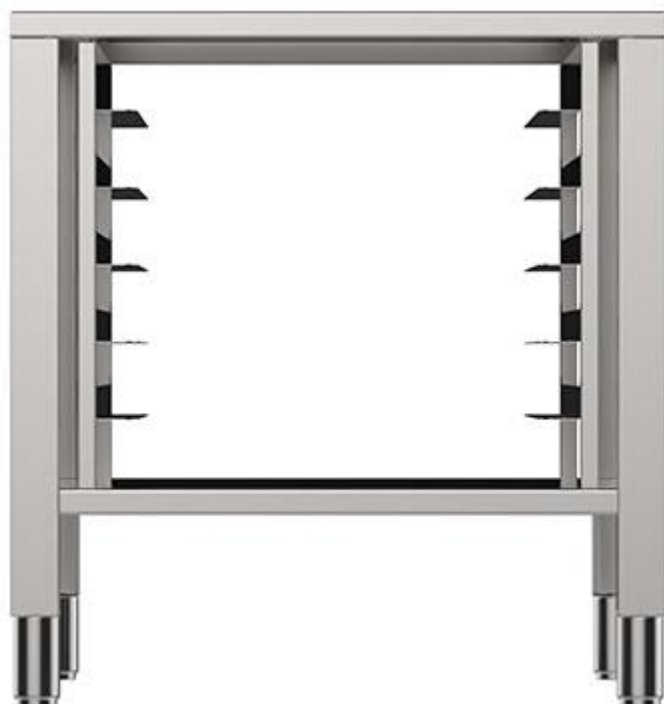
**Capacità 6 teglie 60x40**

#### 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

## 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