



KPFOCG3001



FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 5 T GN1/1 GASTRONOMIA



- ✓ Forno Convezione vapore 5 Teglie GN1/1 per gastronomia
- ✓ Lavaggio automatico e sonda al cuore di serie
- ✓ camera di cottura in acciaio inox AISI 304 10/10 con fondo camera stampato e bordi arrotondati
- ✓ Interfaccia utente Touch Screen 7" capacitivo a colori
- ✓ manopola con funzione scroll/Push Botton
- ✓ Menù con 500 ricette programmabili
- ✓ Ventilazione impostabile su una scala di N.5 livelli
- ✓ Vetro interno porta termoriflettente con raccogli-gocce integrato asportabile
- ✓ Porta USB per caricare e scaricare ricette e dati HACCP
- ✓ Gestione cottura sottovuoto e DELTA T
- ✓ Interasse piedini per posizionamento su piano profondità cm 70.
- ✓ Porta reversibile (all'ordine)
- ✓ Raffreddamento rapido camera di cottura
- ✓ Forno dotato di certificazione CB



KPFOCG3001



FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 5 T GN1/1 GASTRONOMIA

DATI TECNICI

Potenza	kW	7,8
Frequenza	Hz	50-60
Tensione	V	380/400 3N ~
Cottura		Semistatica + Ventilata
Numero Teglie	n°	5
Standard Supportato		GN 1/1
Passo Guide	mm	68
Temperatura	C°	30 ÷ 270
Controllo Temperatura		Sonda digitale
Numero Motori	n°	1 Bidirezionale
Pannello Comandi		Touch Screen
Lingue Disponibili Comandi	n°	42
Numero Programmi	n°	500
Fasi Programmabili	n°	10
Temperatura Preimpostata	C°	180
Protezione Acqua		IPX5
Umidificazione		Diretta con regolazione automatica
Larghezza	mm	730
Profondità	mm	849
Altezza	mm	700
Larghezza Imballo	mm	790
Profondità Imballo	mm	905
Altezza Imballo	mm	865
Peso Netto	kg	76



KPFOCG3001



FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 5 T GN1/1 GASTRONOMIA

SCHEMA INSTALLAZIONE

