



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

