



# KPFOCG3002



## FORNO CONVEZIONE VAPORE A GAS 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



# KPFOCG3002



## FORNO CONVEZIONE VAPORE A GAS 5 T GN1/1 GASTRONOMIA

### DATI TECNICI

Potenza Termica Gass	kW	9
Frequenza	Hz	50-60
Tensione	V	220/230 1N ~
Cottura		Semistatica + Ventilata
Numero Teglie	n°	5
Standard Supportato		GN 1/1
Passo Guide	mm	68
Temperatura	C°	30 ÷ 260
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		IPX3
Umidificazione		Diretta con regolazione automatica
Larghezza	mm	730
Profondità	mm	850
Altezza	mm	800
Larghezza Imballo	mm	790
Profondità Imballo	mm	905
Altezza Imballo	mm	870
Peso Netto	kg	89



# KPFOCG3002



## FORNO CONVEZIONE VAPORE A GAS 5 T GN1/1 GASTRONOMIA

### SCHEMA INSTALLAZIONE

