



# KPFOCP3005



## FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 10T EN60X40 PASTICCERIA



- ✓ Forno Convezione vapore 10 Teglie EN 600x400 per pasticceria
- ✓ 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



# KPFOCP3005



## FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 10T EN60X40 PASTICCERIA

### DATI TECNICI

|                            |    |                                    |
|----------------------------|----|------------------------------------|
| Potenza                    | kW | 17                                 |
| Frequenza                  | Hz | 50-60                              |
| Tensione                   | V  | 380/400 3N ~                       |
| Cottura                    |    | Semistatica + Ventilata            |
| Numero Teglie              | n° | 10                                 |
| Standard Supportato        |    | EN 600x400                         |
| Passo Guide                | mm | 80                                 |
| Temperatura                | C° | 30 ÷ 270                           |
| Controllo Temperatura      |    | Sonda digitale                     |
| Numero Motori              | n° | 3 Bidirezionali                    |
| 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 | 850                                |
| Profondità                 | mm | 1035                               |
| Altezza                    | mm | 1130                               |
| Larghezza Imballo          | mm | 910                                |
| Profondità Imballo         | mm | 1090                               |
| Altezza Imballo            | mm | 1295                               |
| Peso Netto                 | kg | 146                                |



# KPFOCP3005



## FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO 10T EN60X40 PASTICCERIA

### SCHEMA INSTALLAZIONE

