



# KPFOCV3103

## FORNO CONVEZIONE VAPORE PERFORMANCE EL.10T GN1/1



- ✓ Forno Convezione vapore elettrico 10 Teglie GN1/1, camera di cottura in acciaio inox AISI 304
- ✓ Lavaggio automatico e sonda al cuore
- ✓ Display LCD-TFT (a matrice attiva e colori ad alta visibilità)
- ✓ Comandi Touch Control a sfioramento e comoda manopola Push & Scroll
- ✓ Gestione fino a 300 ricette
- ✓ Funzionano a convezione (50-265 °C), vapore (60-120 °C), con ciclo misto (60-250 °C) con preriscaldamento automatico
- ✓ 19 livelli di umidità
- ✓ Sovrapponibile
- ✓ 3 livelli di lavaggio
- ✓ Porta tutta vetro con profili laterali in Inox satinato
- ✓ Porta USB per caricare e scaricare ricette e dati HACCP
- ✓ Ventole con tecnologia inverter che lavorano a 4 velocità
- ✓ Forno dotato di certificazione CB



# KPFOCV3103



## FORNO CONVEZIONE VAPORE PERFORMANCE EL.10T GN1/1

### DATI TECNICI

Potenza	kW	16,5
Frequenza	Hz	50-60
Tensione	V	400 3N ~
Cottura		Ventilata
Numero Teglie	n°	10
Standard Supportato		GN1/1
Carico Max cibo	Kg	50
Passo Guide	n°	70
Temperatura	C°	60 ÷ 275
Controllo Temperatura		Sonda digitale
Numero Motori	n°	2 Bidirezionali
Pannello Comandi		Digitale elettronico
Timer Contaminuti	n°	0-540
Protezione Acqua		IPX5
Umidificazione		Diretta con regolazione automatica
Dimensione Camera	mm	590x375x770
Larghezza	mm	860
Profondità	mm	710
Altezza	mm	1020
Larghezza Imballo	mm	950
Profondità Imballo	mm	870
Altezza Imballo	mm	1024
Peso Netto	kg	102,0
Peso Lordo	kg	117,6

Tipo Cavo		H07 RN-F
Altezza Aliment. EL da Terra/ Posizione	mm	40
Diametro Allacciamento Acqua		3/4
Altezza Piedino	mm	65

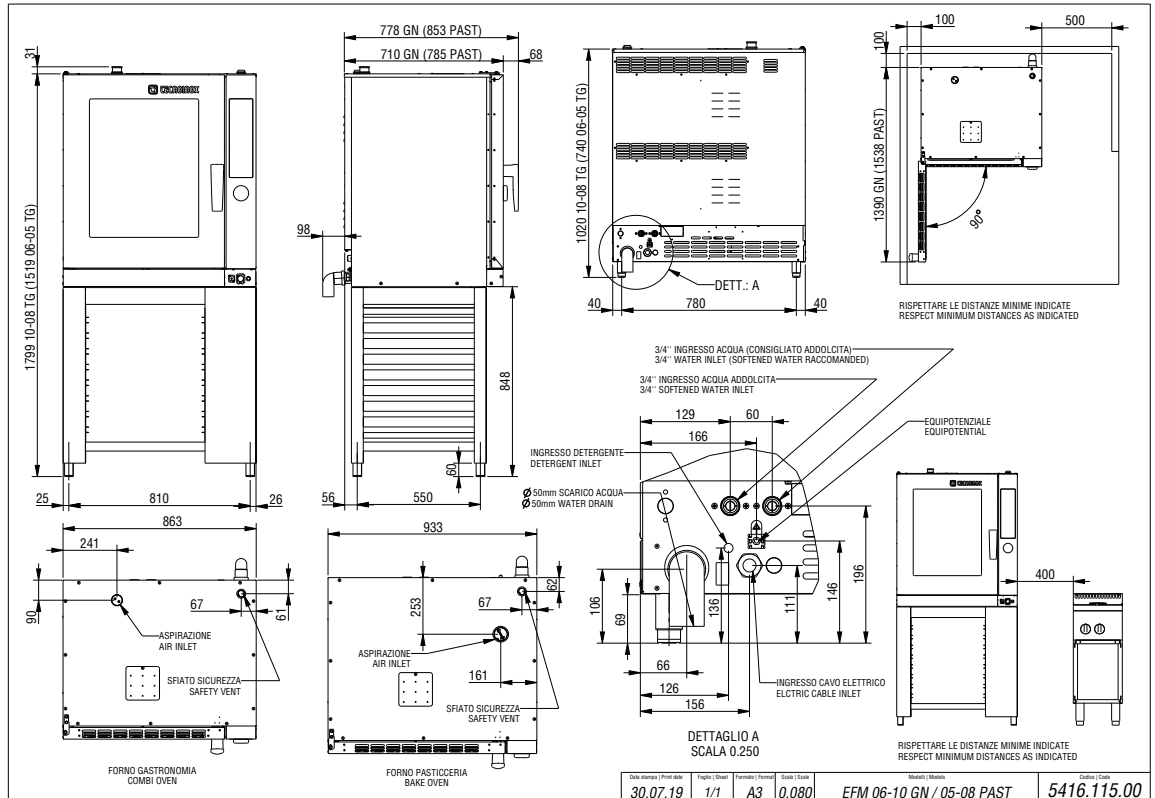


# KPFOCV3103



## FORNO CONVEZIONE VAPORE PERFORMANCE EL.10T GN1/1

### SCHEMA INSTALLAZIONE



### SCHEMA ELETTRICO

