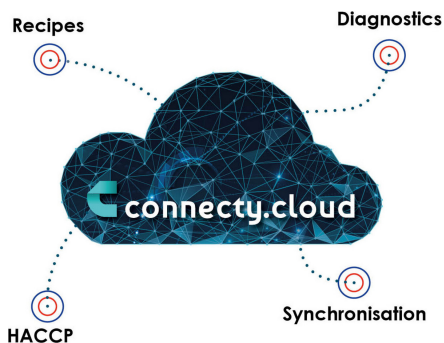
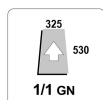


KPFOCG3206 KSYG101B

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 1/1 GN - GAS A VAPORE DIRETTO - GENERATORE DI VAPORE OPTIONAL • COMANDI CON SCHERMO TOUCH SCREEN - COTTURE AUTOMATICHE INTERATTIVE



CONNECTY.CLOUD
La piattaforma completamente gratuita sempre a tua disposizione.

Le caratteristiche



Connecty.cloud

La piattaforma completamente gratuita sempre a tua disposizione



Automatic Cooking

95 ricette testate disponibili in ogni momento



Multicooking

Organizzazione perfetta per il servizio



Preferiti

Le tue ricette a portata di click



Clima Smart

Il Clima ideale per ogni prodotto



Rimessa in temperatura

Servizio veloce sempre eccellente



Affumicatura

Nuovo sapore ai tuoi piatti



Ecospeed

Il sistema Ecospeed Dynamic, in base alla quantità e al tipo di prodotto, ottimizza e controlla l'erogazione di energia.



Green Fine Tuning

Grazie al collaudato sistema di modulazione della fiamma del bruciatore e allo scambiatore ad alta efficienza si evitano sprechi di energia riducendo di conseguenza emissioni nocive.



GreenVapor

Con il sistema GreenVapor si ottiene una netta riduzione dei consumi di acqua e di energia.

Dati generali

Capacità	GN	10 x 1/1 GN	Dimensioni imballo (L x P x H)	mm	990 x 940 x 1260
Interasse	mm	70	Peso netto / Con imballo	kg	122 / 150,5
Pasti - Croissant	n°	80 / 150 - 90 / 150	Peso netto / Con imballo (con generatore di vapore)	kg	137 / 163,7
Carico max per teglia	kg	15	Volume	m³	0,71
Carico max totale	kg	50	Distanza minima di installazione - lato sinistro	mm	50
Dimensioni esterne nette (L x P x H)	mm	852 x 795 x 1055	Distanza minima di installazione - lato posteriore	mm	50
Dimensioni esterne massime di ingombro (L x P x H)	mm	852 x 848 x 1102	Distanza minima di installazione - lato destro	mm	500

Alimentazione elettrica

Potenza elettrica totale	KW	0,8	Tensione di alimentazione	V	1N-AC 230 V - 50/60 Hz
Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)	KW / kcal	20 / 17200	Frequenza	Hz	50/60
Assorbimento elettrico	Amp	3,5	Interruttore differenziale, convertitore di frequenaza monofase		RCD cl. B

Alimentazione a gas

Gas - Tipo		G20	Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)	kW / kcal	20 / 17200
Potenza termica nominale Gas - G20	KW / kcal	22 / 18920	Pressione gas min. - G20	bar	0,018
Potenza termica nominale Gas - G20 (con generatore di vapore)	kW / kcal	25 / 21500	Pressione gas max - G20	bar	0,025
Potenza riscaldamento camera - G20	kW / kcal	22 / 18920			

Connessione idraulica

Ingresso acqua fredda non trattata	Ø - inch.	3/4	Scarico	kW / kcal	50
Ingresso acqua addolcita	Ø - inch.	3/4	Portata minima acqua	bar	10
Pressione min.	bar	2	Pendenza impianto di scarico		4°
Pressione max	bar	5			

Qualità dell'acqua

Durezza acqua allacciamento generazione vapore	°dh / ppm	6° / 9° fH	NH2Cl (monoclorammina)	mg / l	0,2
Valore Ph	Ph	> 7,5	Temperatura max acqua fredda	°C	30
Cl (cloruro) - max	mg / l	30 mg/l max	Temperatura max acqua addolcita	°C	50
Cl2 (cloro libero)	mg / l	0,1 mg/l max	Conducibilità elettrica	µs	50 - 200
Fe (ferro)	mg / l	0,1 mg/l max			

Emissioni

Calore latente	W / kW	144	Temperatura max scarico liquidi	°C	85
Calore sensibile	W / kW	120	Rumorosità	db	< 50

Tensioni e Frequenze Speciali disponibili a richiesta

--

MODALITÀ DI COTTURA

- AC (AUTOMATIC COOKING) SISTEMA AUTOMATICO DI COTTURA PER RICETTE ITALIANE E INTERNAZIONALI, PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICO E PRESENTAZIONE FOTOGRAFICA DEL PIATTO.
- AT SMOKER PER SISTEMA BARBECUE (OPTIONAL), CON AFFUMICATORE A CHIPS ESTERNO.
- CLIMA SMART - SISTEMA CHE GESTISCE AUTOMATICAMENTE IL PERFETTO CLIMA IN CAMERA DI COTTURA.
- MODALITÀ MULTICOOKING - POSSIBILITÀ DI CUOCERE CONTEMPORANEAMENTE CIBI DIVERSI CON TEMPI DI COTTURA DIFFERENTI.
- MODALITÀ MANUALE CON TRE MODALITÀ DI COTTURA AD AVVIO IMMEDIATO: CONVEZIONE DA 30°C A 270°C, VAPORE DA 30°C A 130°C, COMBINATO CONVEZIONE + VAPORE DA 30°C A 270°C.
- PRERISCALDAMENTO FINO A 300°C.

CONNETTIVITA' AL CONNECTY.CLOUD - WI-FI O ETHERNET

- GRAZIE ALL'ACCESSO AL CLOUD, SI PUÒ ACCEDERE A CONNECTY.CLOUD WI-FI O ETHERNET.
- CREAZIONE RICETTE CON FOTO ILLUSTRATIVA.
- ACCESSO DIRETTO AL DATABASE DI RICETTE.
- SINCRONIZZAZIONE DEI FORNI COLLEGATI AL MEDESIMO ACCOUNT.
- MONITORAGGIO HACCP CONTINUO ANCHE DA REMOTO TRAMITE PORTALE CONNECTY.CLOUD.
- DIAGNOSI REMOTA TRAMITE PORTALE CONNECTY.CLOUD

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO FISSA, Ø 3 MM.
- BLOCCO PROFILO UTENTE (FUNZIONE SPECIFICA PER QUICK SERVICE RESTAURANT - QSR).
- FUNZIONE PROMEMORIA DELLA PULIZIA DEI FILTRI DELL'ARIA.
- MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'EFFICIENZA E MANUTENZIONE DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA ESTERNO (ADDOLCITORE OPTIONAL).
- ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA A LED A BASSO CONSUMO. VISIBILITÀ OTTIMALE IN TUTTI I PUNTI DELLA CAMERA DI COTTURA. LUCE NEUTRA CHE NON ALTERA I COLORI ORIGINALI DEL PRODOTTO.
- AUTODIAGNOSI DI VERIFICA FUNZIONALE PRIMA DI INIZIARE L'UTILIZZO, CON SEGNALEZIONE DESCRITTIVA E ACUSTICA DI EVENTUALI ANOMALIE.
- PROGRAMMA DI SERVICE: COLLAUDO FUNZIONI SCHEDA ELETTRONICA - VISUALIZZAZIONE SONDE DI TEMPERATURA - CONTATORI ORE DI FUNZIONAMENTO APPARECCHIATURA PER TUTTE LE FUNZIONI PRINCIPALI PER LA MANUTENZIONE PROGRAMMATA.
- POSSIBILITÀ DI IMPOSTARE LO SPEGNIMENTO DEL COMBI AL TERMINE DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO.
- CONNESSIONE USB PER SCARICARE I DATI HACCP, AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA.
- CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO CON SONDA A 4 PUNTI DI RILEVAZIONE.
- POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE FINO A 6 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE; LE PRIME 3 VELOCITÀ ATTIVANO AUTOMATICAMENTE LA RIDUZIONE DI POTENZA DI RISCALDAMENTO. PER COTTURE PARTICOLARI SI PUÒ AVERE LA VELOCITÀ AD INTERMITTENZA.
- ACCESSO FACILITATO AI PARAMETRI UTENTE PROGRAMMABILI, PER PERSONALIZZARE I SETTING DELL'APPARECCHIATURA.
- CONDENSAZIONE VAPORI REGOLATA AUTOMATICAMENTE.
- AUTOREVERSE (INVERSIONE AUTOMATICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA VENTOLA) PER UNA PERFETTA UNIFORMITÀ DI COTTURA.
- CONTROLLO PARALLELO TEMPERATURA IN CAMERA E AL CUORE.
- ECOSPEED DYNAMIC. IL SISTEMA ECOSPEED DYNAMIC, IN BASE ALLA QUANTITÀ E AL TIPO DI PRODOTTO, OTTIMIZZA E CONTROLLA L'EROGAZIONE DI ENERGIA GARANTENDO SEMPRE LA CORRETTA TEMPERATURA DI COTTURA EVITANDO OSCILLAZIONI E QUINDI MINORI CONSUMI DI ENERGIA, DI ACQUA E CALO PESO RIDOTTO.
- GREEN FINE TUNING. GRAZIE AL COLLAUDATO SISTEMA DI MODULAZIONE DELLA FIAMMA DEL BRUCIATORE E ALLO SCAMBIATORE AD ALTA EFFICIENZA SI EVITANO SPRECHI DI ENERGIA RIDUCENDO DI CONSEGUENZA EMISSIONI NOCIVE.
- GREENVAPOR. CON IL SISTEMA GREENVAPOR SI OTTIENE UNA NETTA RIDUZIONE DEI CONSUMI DI ACQUA E DI ENERGIA CON IL CONTROLLO AUTOMATICO DI SATURAZIONE DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.

COSTRUZIONE

- PORTA CON CHIUSURA A SPINTA E MANIGLIA CON APERTURA DESTRA O SINISTRA.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DELL'ELETTRONICA A VENTILAZIONE FORZATA CON FILTRO DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX A RETE MICROSTRATA, FACILMENTE ASPORTABILE E LAVABILE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE.
- RELE ALLO STATO SOLIDO PER OTTIMIZZAZIONE E MODULAZIONE DELLA POTENZA.
- MOTORI COMPATTI A TRASCINAMENTO MAGNETICO BRUSHLESS (SENZA SPAZZOLE).
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENSA SOTTOPORTA E LA CONVOGLIA DIRETTAMENTE ALLO SCARICO, ANCHE A PORTA APERTA.
- NUOVA GUARNIZIONE SU FACCIATA FORNO ADATTATIVA A CODA DI RONDINE CON MONTAGGIO AD INCASTRO, IN GOMMA SILICONE RESISTENTE AL CALORE E ALL'INVECCHIAMENTO, E FACILMENTE SOSTITUIBILE.
- CAMERA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 SPESSORE 1 MM STAMPATA, CON BORDI COMPLETAMENTE ARROTONDATI AD AMPIO RAGGIO PER UN OTTIMALE FLUSSO D'ARIA E UNA PIÙ FACILE PULIZIA.
- DEFFLETTORE APRIBILE PER UNA FACILE OPERAZIONE DI PULIZIA DEL VANO VENTILATORE.
- CERNIERE PORTA REGOLABILI PER TENUTA OTTIMALE.
- VETRO INTERNO CON APERTURA A LIBRO PER UNA FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE.
- PORTA CON DOPPIO VETRO TEMPERATO RETROVENTILATO, AD INTERCAPEDINE D'ARIA E VETRO INTERNO TERMORIFLETTENTE PER UN MINORE IRRAGGIAMENTO DI CALORE VERSO L'OPERATORE ED UNA MAGGIORE EFFICIENZA.
- CAMERA PERFETTAMENTE LISCIA E A TENUTA STAGNA.

FUNZIONAMENTO A GAS

- SCAMBIATORE DI CALORE AD ALTO RENDIMENTO CON CAMERA DI ESPANSIONE IN ACCIAIO REFRATTARIO.
- SISTEMA RISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA A GAS DI TIPO INDIRETTO CON BRUCIATORI PREMISCELATI A FIAMMA MODULANTE AD ARIA SOFFIATA, AD ALTO RENDIMENTO.
- CONTROLLO FIAMMA ELETTRONICO E DISPOSITIVO DI AUTODIAGNOSI CON RIPRISTINO AUTOMATICO DELL'ACCENSIONE.
- ACCENSIONE BRUCIATORI AUTOMATICA CON GENERATORE ELETTRONICO DI SCARICA AD ALTA FREQUENZA.

GENERAZIONE VAPORE - DIRETTO

- SISTEMA DI GENERAZIONE DEL VAPORE DI TIPO DIRETTO IN CAMERA DI COTTURA TRAMITE INIEZIONE D'ACQUA DIRETTAMENTE SUL VENTILATORE E NEBULIZZAZIONE SUGLI ELEMENTI RISCALDANTI. VANTAGGIO: DISPONIBILITÀ IMMEDIATA DI VAPORE IN CAMERA DI COTTURA.

GENERAZIONE VAPORE - INDIRETTO (CON GENERATORE DI VAPORE)

- SISTEMA DI RISCALDAMENTO DEL GENERATORE DI VAPORE A GAS DI TIPO INDIRETTO CON NUOVI BRUCIATORI A FIAMMA MODULANTE AD ARIA SOFFIATA AD ALTO RENDIMENTO.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT DI SERIE CHE PREVIENE LA FORMAZIONE E L'ACCUMULO DI CALCARE NEL GENERATORE DI VAPORE.
- PROGRAMMA PER LA DISINCRUSTAZIONE GUIDATA DEL GENERATORE DI VAPORE.
- SEGNALEZIONE AUTOMATICA PER DISINCRUSTAZIONE DEL GENERATORE DI VAPORE.
- SCARICO E LAVAGGIO AUTOMATICO GIORNALIERO DEL GENERATORE DI VAPORE, CON TEMPERATURA DELL'ACQUA AL DI SOTTO DEI 60°C.
- PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO ACQUA NEL GENERATORE DI VAPORE.
- GENERATORE DI VAPORE IN ACCIAIO INOX AISI 316 AD ALTO ISOLAMENTO TERMICO.
- RISCALDAMENTO GENERATORE DI VAPORE TRAMITE RESISTENZE ELETTRICHE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX INCOLOY 800.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- NEL CASO DI INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DURANTE IL LAVAGGIO, L'IGIENE È SEMPRE GARANTITA IN QUANTO IL CICLO DI LAVAGGIO SI RIAVVIA IN AUTOMATICO.
- ALTEZZA MASSIMA RIPIANO ULTIMA TEGLIA 160 CM, UTILIZZANDO IL SUPPORTO SPECIFICO DEL MODELLO.
- CONFORME AGLI STANDARD NAZIONALI ED INTERNAZIONALI PER IL FUNZIONAMENTO IN SICUREZZA IN CASO DI UTILIZZO SENZA PRESIDIO DIRETTO DA PARTE DELL'OPERATORE - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2
- PRESSOSTATO DI SICUREZZA SEGNALEZIONE MANCANZA GAS.
- DISPOSITIVO ELETTRONICO DI CONTROLLO RILEVAMENTO FIAMMA CHE INTERROMPE L'AFFLUSSO DEL GAS NEL CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLA FIAMMA BRUCIATORI.
- SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI VENTILATO, CON VISUALIZZAZIONE A CONTROLLO ELETTRONICO DELLA SOVRATEMPERATURA.
- AUTODIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE INTELLIGENTE DELLE ANOMALIE.
- CONTROLLO ELETTRONICO PER SEGNALEZIONE MANCANZA ACQUA.
- SENSORE A CONTROLLO ELETTRONICO APERTURA/CHIUSURA PORTA.
- TERMICO DI SICUREZZA MOTORE.
- DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO LA SOVRAPRESSIONE E LA DEPRESSIONE IN CAMERA DI COTTURA.
- LIMITATORE TEMPERATURA DI SICUREZZA CAMERA DI COTTURA.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- FACILE PULIZIA ESTERNA GRAZIE A SUPERFICI PERFETTAMENTE LISCIE IN ACCIAIO INOX E VETRO, E ALLA CLASSE DI PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX4.
- SISTEMA DI LAVAGGIO MANUALE CON DOCCETTA ESTERNA (DOCCETTA OPTIONAL).
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO. CONTENITORE SEPARATO DEL DETERGENTE CON DOSAGGIO AUTOMATICO.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT CHE PREVIENE LA FORMAZIONE E L'ACCUMULO DI CALCARE NEL GENERATORE DI VAPORE CON CONTENITORE SEPARATO E DOSAGGIO AUTOMATICO.
- ACCESSO FACILITATO PER LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIATURA DAL LATO DESTRO.
- 7 PROGRAMMI DI LAVAGGIO AUTOMATICO, SENZA NECESSITÀ DELLA PRESENZA DELL'OPERATORE DOPO L'AVVIO: MANUALE - RISCIAQUO - SOFT - ECO – HARD - HARD PLUS - GRILL.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- FUNZIONAMENTO SENZA L'AGGIUNTA DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA E DECALCIFICAZIONE (MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE).
- CERTIFICAZIONE QUALITÀ ISO 9001 / SICUREZZA ISO 45001 / AMBIENTE ISO 14001.
- PERCENTUALE RICICLO DEL PRODOTTO 90%.
- LCP - LIFE CYCLE PERSPECTIVE: CONSUMO DI CO2 - 380 KG CO2.EQ/ANNO - IL CALCOLO È STATO ESEGUITO PRENDENDO COME RIFERIMENTO IL MOD. _E101B (MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE)), IPOTIZZANDO UN UTILIZZO TIPICO DEL RISTORANTE E CONSIDERANDO 8 ORE AL GIORNO PER 3,5 GIORNI ALLA SETTIMANA, PER 48 SETTIMANE ALL'ANNO.
- IMBALLO RICICLABILE AL 100%.

FUNZIONAMENTO

- POSSIBILITÀ IN QUALSIASI MOMENTO DI VISUALIZZARE E MODIFICARE LA RICETTA.
- RAFFREDDAMENTO RAPIDO CON EVENTUALE INIEZIONE D'ACQUA IN CAMERA DI COTTURA.
- RIAVVIO AUTOMATICO DELLA COTTURA NEL CASO SIA AVVENUTA L'INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- FUNZIONE COOL DOWN PER IL RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA.
- AVVIO DI UNA COTTURA AUTOMATICA (AC) "ONE TOUCH".
- SCHERMO A COLORI DA 7 POLLICI LCD CAPACITIVO AD ALTA DEFINIZIONE, CON SCELTA FUNZIONI "TOUCH SCREEN".
- RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE DELLE RICETTE NELLE CARTELLE MULTILIVELLO.
- ORGANIZZAZIONE DELLE RICETTE IN CATEGORIE CON PRE-VIEW.
- INTERFACCIA UTENTE CON POSSIBILITÀ DI SCELTA FINO A 6 LINGUE.
- IN SYNAPSY SONO DISPONIBILI 95 RICETTE. OGNI RICETTA È STATA TESTATA PER GARANTIRE UN OTTIMALE RISULTATO.

DOTAZIONE DI SERIE

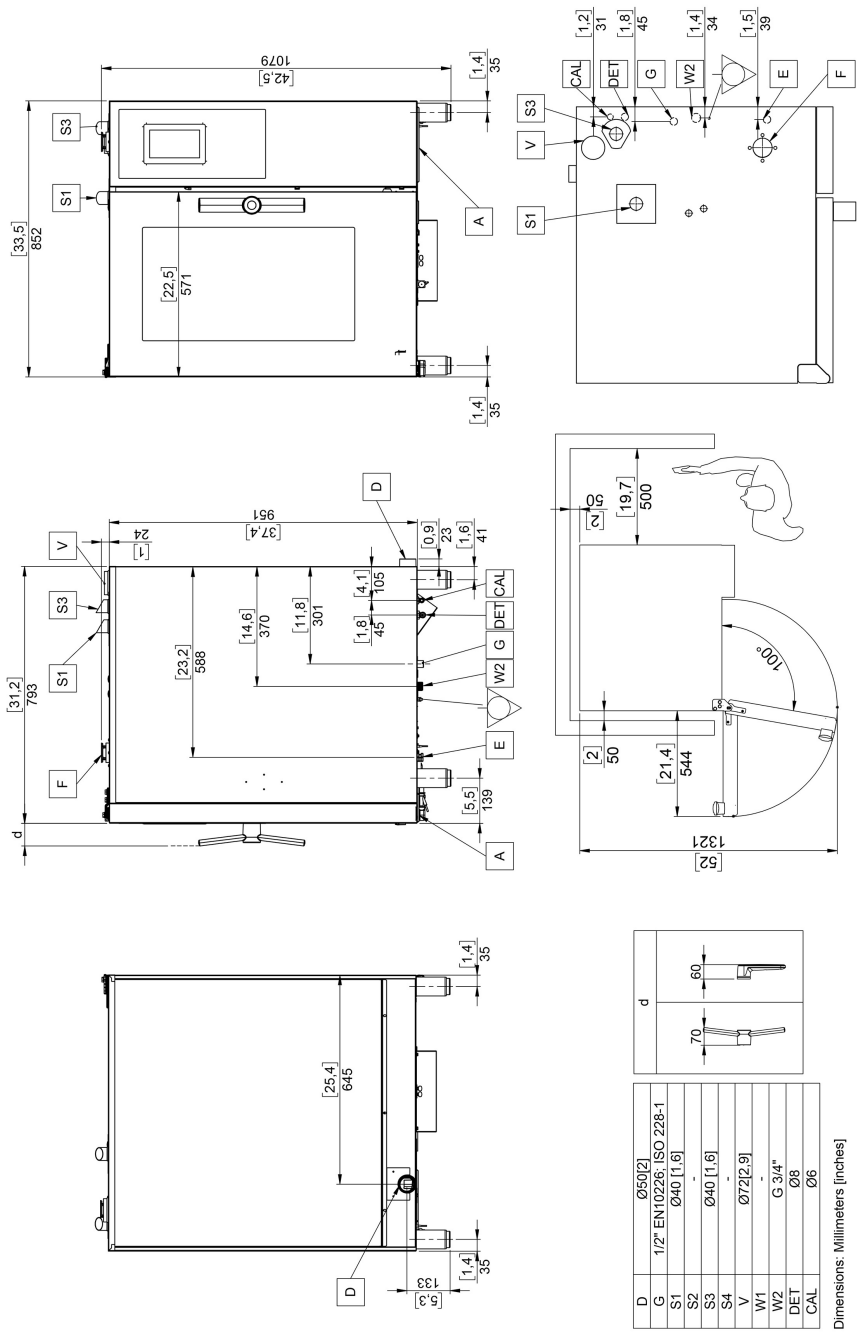
- CONNESSIONE USB
- CONNESSIONE IN RETE WI-FI
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO. IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE LIQUIDO DL010B, 990 GR.

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

- KPFOCG4307: PROTEZIONE DISPLAY -COMANDI
- KPFOCG4225: SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET
- KPFOCG4226: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER AFFUMICATORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. AFFUMICATORE INCLUSO
- KPFOCG4336: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KPFOCG4326 + TELAIO DI INSERIMENTO KPFOCG4305 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
- KPFOCG4233: PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
- KPFOCG4270: SICUREZZA APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO
- KPFOCG4228: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO. SONDA AL CUORE MULTIPUNTO Ø 3 MM INCLUSA
- KPFOCG4238: SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE - VERSIONE EN (600 X 400) - KPFOCG4293
- KPFOCG4240: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTIKPFOCG4268RIA KPFOCG4235 + TELAIO DI INSERIMENTO KPFOCG4305
- KPFOCG4338: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KPFOCG4328 + TELAIO DI INSERIMENTO KPFOCG4305
- KPFOCG4309: KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL - ALTEZZA ARMADIO 670 MM
- KPFOCG4319: TRASFORMATORE DI ISOLAMENTO PER COLLEGAMENTO BIFASE/MONOFASE PER MODELLI A GAS 2AC 220-240V/1N AC 230V
- KPFOCG4203: GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO A GAS
- KPFOCG4264: CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE
- KPFOCG4266: CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTOKPFOCG3206

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- KPFOCG4320: FLOWMETER 10-100
- KPFOCG4274: CARTUCCIA PURITY C STEAM 1100
- KPFOCG4275: KIT DELLA TESTA DEL FILTRO PURITY C STEAM
- KPFOCG4321: SPINA - 230 V - 16A - 2P+T
- KPFOCG4271: Sonda al cuore ad ago. Ø 1 mm
- KPFOCG4273: Sonda al cuore multipunto per grosse pezzature Ø 3 mm, lunghezza spillone 180 mm.
- KPFOCG4272: Sonda al cuore multipunto Ø 3 mm.
- KPFOCG4261: Affumicatore con alimentazione esterna
- KPFOCG4249: Bacinella di scarico grassi - GN 1/1 - per kit pollogrill professional
- KPFOCG4326: Struttura portateglie estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento - GN 1/1 - per kit pollogrill professional
- KPFOCG4362: Kit pollogrill. Installabile su KPFOCG4268 successivamente all'acquisto
- KPFOCG4210: Filtro grassi
- KPFOCG4235: Struttura portateglie estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento - versione EN (600 x 400)
- KPFOCG4293: Coppia paratie - versione EN (600 x 400)
- KPFOCG4328: Struttura portateglie estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento - versione GN
- KPFOCG4316: Armadio di mantenimento statico e lenta cottura - con sonda al cuore
- KPFOCG4299: Armadio in acciaio inox. con portine e paratie portateglie - 1/1 GN
- KPFOCG4217: Carrello regolabile in altezza, per estrazione strutture con bacinella raccogliogoc KPFOCG4268, e sistema di aggancio / sgancio dalla camera di cottura del forno - altezza min 911 mm - altezza max 1261 mm
- KPFOCG4303: Supporto base in acciaio inox. con ripiano
- KPFOCG4243: Supporto base in acciaio inox. con paratie portateglie - 1/1 GN
- KPFOCG4311: Predisposizione collegamento rapido per sonda al cuore tramite connettore esterno - sonda non inclusa. installazione a cura di un tecnico autorizzato
- KPFOCG4296: Struttura portapiatti estraibile - da utilizzare con telaio di inserimento
- KPFOCG4290: Copertura termica per strutture estraibili
- KPFOCG4342: Supplemento per struttura portapiatti estraibile completa di telaio di inserimento - da richiedere all'ordine del forno
- KPFOCG4305: Telaio per inserimento strutture estraibili
- KPFOCG4286: Protezione anticalore in acciaio inox per parete laterale
- KPFOCG4221: Kit banqueting - KPFOCG4296 + KPFOCG4217 + KPFOCG4290 - KPFOCG4305 non incluso
- KPFOCG4298: Kit ruote di cui 2 con freno, per supporti e armadi - non compatibili con l'utilizzo di strutture estraibili - incremento altezza + 83 mm. per modelli BSR - BSC - BSK - BSP
- KPFOCG4312: Kit portine e pareti posteriori, per trasformazione supporto modello KPFOCG4243 in modello KPFOCG4299
- KPFOCG4330: Kit di sovrapposizione
- KPFOCG4332: Kit di sovrapposizione KPFOCG3206



A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	D	Scarico liquidi	E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	F	Aspirazione aria camera di cottura
G	Ingresso gas	S1	Scarico fumi camera di cottura	S2	Scarico fumi camera di cottura	S3*	Scarico fumi generatore di vapore
S4*	Scarico fumi generatore di vapore	V	Sfiato vapori e sicurezza depressione camera cottura	W1	Ingresso acqua	W2	Ingresso acqua addolcita
⚠	Collegamento equipotenziale	DET	Detergente	CAL	Decalcificante		

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.
Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)