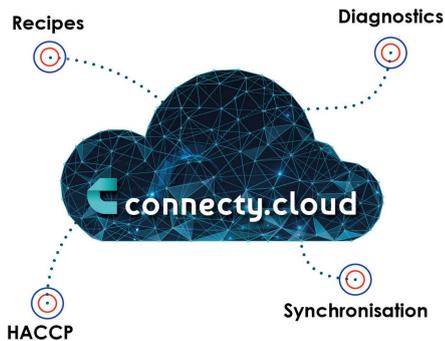
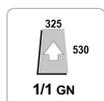


KPFOCG3208
KSYG102B

COMBI PER LA RISTORAZIONE E GRANDI BUSINESS - 10 X 2/1 GN, 20 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



Rimessa in temperatura
Servizio veloce sempre eccellente



Automatic Cooking
95 ricette testate disponibili in ogni momento



Affumicatura
Nuovo sapore ai tuoi piatti



Multicooking
Organizzazione perfetta per il servizio



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



Preferiti
Le tue ricette a portata di click



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.



Clima Smart
Il Clima ideale per ogni prodotto



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

Dati generali

Capacità	GN	10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN	Dimensioni imballo (L x P x H)	mm	1210 x 1050 x 1260
Interasse	mm	70	Peso netto / Con imballo	kg	187 / 217,2
Pasti - Croissant	n°	150 / 300 - 180 / 300	Peso netto / Con imballo (con generatore di vapore)	kg	207 / 238,4
Carico max per teglia	kg	25	Volume	m³	1,02
Carico max totale	kg	90	Distanza minima di installazione - lato sinistro	mm	50
Dimensioni esterne nette (L x P x H)	mm	1072 x 907 x 1055	Distanza minima di installazione - lato posteriore	mm	50
Dimensioni esterne massime di ingombro (L x P x H)	mm	1072 x 958 x 1100	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	32 / 27520	Frequenza	Hz	50/60
Assorbimento elettrico	Amp	3,5	Interruttore differenziale, convertitore di frequenza monofase		RCD cl. B

Alimentazione a gas

Gas - Tipo		G20	Potenza riscaldamento vapore (con generatore di vapore)	kW / kcal	32 / 27520
Potenza termica nominale Gas - G20	KW / kcal	42 / 36120	Pressione gas min. - G20	bar	0,018
Potenza termica nominale Gas - G20 (con generatore di vapore)	kW / kcal	50 / 43000	Pressione gas max - G20	bar	0,025
Potenza riscaldamento camera - G20	kW / kcal	42 / 36120			

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 (monocloramina)	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.

CONNETTIVITÀ 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 SEGNALAZIONE 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 COLLAUDO 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 MICROSTRITATA, FACILMENTE ASPORTABILE E LAVABILE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE.
- RELÉ ALLO STATO SOLIDO PER OTTIMIZZAZIONE E MODULAZIONE DELLA POTENZA.
- MOTORI COMPATTI A TRASNCINAMENTO MAGNETICO BRUSHLESS (SENZA SPAZZOLE).
- BACINELLA CHE RACCOGLIE LA CONDENZA 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.
- DEFLETTORE 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 DISINCROSTAZIONE GUIDATA DEL GENERATORE DI VAPORE.
- SEGNALAZIONE AUTOMATICA PER DISINCROSTAZIONE 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 SEGNALAZIONE MANCANZA GAS.
- DISPOSITIVO ELETTRONICO DI CONTROLLO RILEVAMENTO FIAMMA CHE INTERRUPE 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 SEGNALAZIONE 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 LISCE 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 - RISCACQUO - 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

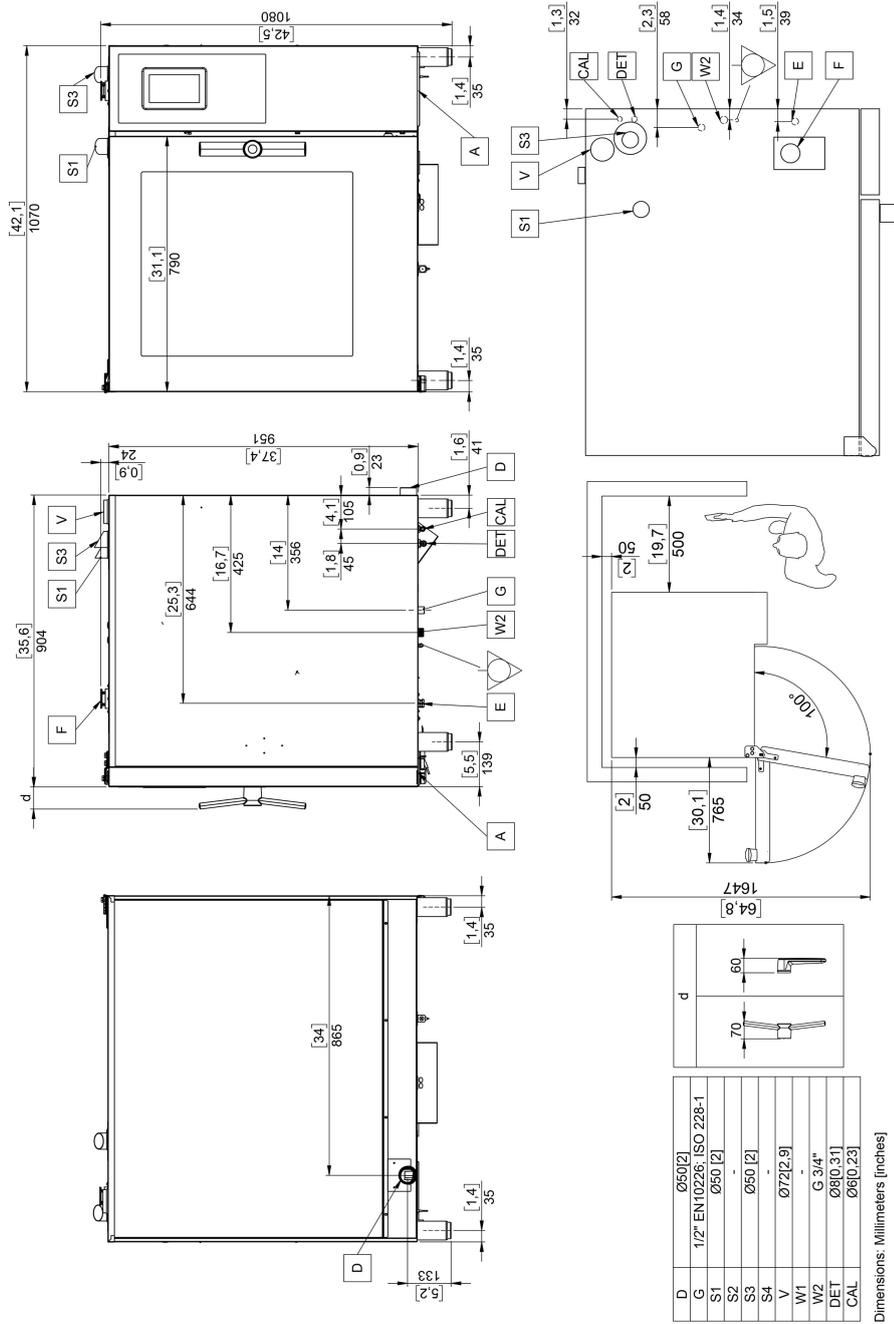
- CONNESSIONE USB
- CONNESSIONE IN RETE WI-FI
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO. IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE LIQUIDO DL010B, 990 GR.

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
- KPFOCG4337: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KPFOCG4327 + TELAIO DI INSERIMENTO KPFOCG4306 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
- KPFOCG4233: PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
- KPFOCG4339: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KPFOCG4329 + TELAIO DI INSERIMENTO KPFOCG4306
- 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
- KPFOCG4310: 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
- KPFOCG4265: CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE
- KPFOCG4267: CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO
- KPFOCG4204: GENERATORE DI VAPORE. PER MODELLO A GAS

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

- KPFOCG4227: DOKKPFOCG4268TTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI
- KPFOCG4251: CALFREE BOOSTED - PRODOTTO ANTICALCARE
- KPFOCG4257: COMBICLEAN BOOSTED - DETERGENTE ALCALINO 3 IN 1
- KPFOCG4255: COMBIBOILER BOOSTED - DECALCIFICANTE ACIDO
- KPFOCG4308: KIT COLLEGAMENTO IDRAULICO. COMPOSTO DA 2 TUBI DI CARICO, 2 M E TUBAZIONI DI SCARICO Ø 50
- 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
- KPFOCG4232: KIT PORTA CON CERNIERE A DESTRA, DOTATA DI SONDA AL CUORE MULTIPUNTO CON CONNETTORE ESTERNO, Ø 3 MM
- KPFOCG4250: BACINELLA DI SCARICO GRASSI - GN 2/1 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
- KPFOCG4327: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - GN 2/1 - PER KIT POLLOGRILL PROFESSIONAL
- KPFOCG4210: FILTRO GRASSI
- KPFOCG4363: KIT POLLOGRILL. INSTALLABILE SUKPFOCG4268SSIVAMENTE ALL'ACQUISTO
- KPFOCG4287: PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE
- KPFOCG4222: KIT BANQUETING - KPFOCG4297 + KPFOCG4218 + KPFOCG4291 - KPFOCG4306 NON INCLUSO
- KPFOCG4291: COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE ESTRAIBILI
- KPFOCG4343: SUPPLEMENTO PER STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE COMPLETA DI TELAIO DI INSERIMENTO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO
- KPFOCG4306: TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI
- KPFOCG4218: CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOKPFOCG4268, E SISTEMA DI AGGANCIO / SGANCIO DALLA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO - ALTEZZA MIN 911 MM - ALTEZZA MAX 1261 MM
- KPFOCG4244: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN - 2/1 GN
- KPFOCG4300: ARMADIO IN ACCIAIO INOX. CON PORTINE E PARATIE PORTATEGLIE - 1/1 GN - 2/1 GN
- KPFOCG4304: SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX. CON RIPIANO
- KPFOCG4311: PREDISPOSIZIONE COLLEGAMENTO RAPIDO PER SONDA AL CUORE TRAMITE CONNETTORE ESTERNO - SONDA NON INCLUSA. INSTALLAZIONE A CURA DI UN TECNICO AUTORIZZATO
- KPFOCG4297: STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO
- KPFOCG4329: STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE GN
- 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
- KPFOCG4313: KIT PORTINE E PARETI POSTERIORI, PER TRASFORMAZIONE SUPPORTO MODELLO KPFOCG4244 IN MODELLO KPFOCG4300
- KPFOCG4331: KIT DI SOVRAPPOSIZIONE
- KPFOCG4333: KIT DI SOVRAPPOSIZIONE



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	Stato vapore 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 combustivi (Tipo B13, B23, A3)