

**FORNO MISTO CONVEZIONE-VAPORE DIRETTO MECCANICI TOP10M**

SKU: TOP10M

**DATI TECNICI**

<b>Potenza Kw</b>	<u>16,1 kW</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
<b>Temperatura di lavoro</b>	<u>50÷260°C</u>
<b>Capacità della camera di cottura</b>	<u>10 x 60 x 40 cm GN1/1 - P= 80 mm</u>
<b>Timer</b>	<u>Meccanico 0÷120'</u>
<b>Dimensioni della camera di cottura</b>	<u>660 x 480 x 950(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>920 x 840 x 1200(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>131</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>149</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1020 x 970 x 1330(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>1.316</u>

Forno misto convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse 2 per TOP10M - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta). Teglie non incluse.



