

Capitolato Tecnico

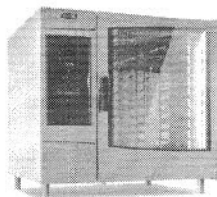
Prodotto

00

FORNO

10 GN 2/1 GAS

1



Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico.

Pannello di controllo digitale e selezione guidata.

Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

Sistema di lavaggio HP integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo).

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale; cottura EcoDelta.

Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore.

Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox.

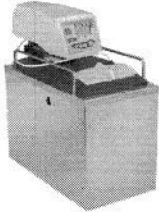
Fornito con struttura portateghe GN 2/1, passo 67 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	1090x971x1058
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	175/200
Volume (m ³)	1,58
Alimentazione elettrica (V - Hz)	220-240 V/1 - 50
Potenza elettrica (kW)	1,5
Potenza Gas (kW)	35

**ADDOLCITORE ACQUA A SALE CON
RIGENERAZIONE AUTOMATICA DELLE RESINE**

1



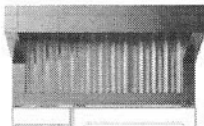
Specifico per tutti i forni a convezione e combinati da 6 a 40 griglie. Valvola elettromeccanica che permette la rigenerazione da una volta al giorno ad una a settimana. Pressione tra 2,8 e 5 bar. Massimo flusso 1800 lt/h. Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina. Contenuto massimo salina 20 kg. Ciascun ciclo di rigenerazione richiede 1 kg sale. Acqua tra 4°C a 49°C. Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative francesi: 30°- 2100 lt - 40°- 1900 lt - 50°- 1800 lt - 60°- 1700 lt. Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative tedesche: 17°- 2100 lt - 22°- 1900 lt - 27°- 1800 lt - 33°- 1700 lt

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	250x480x540
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	12/21,67
Volume (m ³)	0,09
Alimentazione elettrica (V - Hz)	220-230 V/1N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	0,04

CAPPA SENZA MOTORE PER FORNI 6&10 GN 2/1

1

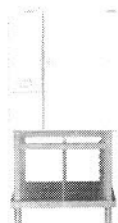


Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	1098x1266x450
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	27/47
Volume (m ³)	0,66

Accessorio

BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO 1
6&10 GN 2/1



Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	1088x901x770
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	44,5/68
Volume (m ³)	1,02

Accessorio

2 GRIGLIE GN 2/1 IN ACCIAIO AISI 304 1



Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	530x650x23
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	2,6/5
Volume (m ³)	0,01