

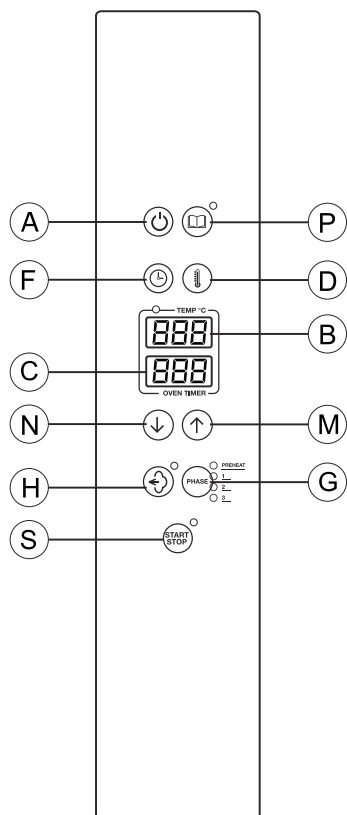


**DESCRIZIONE**

	Capacità: 4 x 60x40 - GN 1/1
	Inserimento teglie: Crosswise
	Dimensioni: 865 x 735 x H 565 mm
	Pannello comandi: Programmabile
	Porzioni indicative: 48
	Riscaldamento camera: Elettrico
	Generazione vapore: Sistema diretto

**COTTURE E ALTRE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

	<b>Modalità convezione</b>	Campo di temperatura: 50 °C - 270 °C
	<b>Convezione con vapore</b>	Quantità di vapore regolabile
	<b>Autoreverse</b>	Inversione automatica del senso di rotazione dei ventilatori
	<b>Programmi automatici</b>	99 Programmi automatici (3 fasi + preriscaldamento)


**DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI**

<b>A</b>	Tasto On-Off
<b>B</b>	Display temperatura
<b>C</b>	Display tempo
<b>D</b>	Selezione temperatura camera
<b>F</b>	Selezione tempo
<b>G</b>	Fasi di programma
<b>H</b>	Tasto umidificazione percentuale di umidità
<b>M</b>	Tasto aumenta valore
<b>N</b>	Tasto riduci valore
<b>P</b>	Tasto programmi automatici
<b>S</b>	Tasto Start/Stop

**CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE**

- Sistema riscaldante alloggiato nel lato posteriore della camera di cottura;
- Camera di cottura a tenuta stagna in acciaio inox AISI 430;
- Camera di cottura con saldatura esterna;
- Pannelli di rivestimento esterno in acciaio inox satinato AISI 430;
- Telaio in acciaio inox AISI 430;
- Riscaldamento camera con resistenze in acciaio Incoloy 800;
- Isolamento termico della camera di cottura in materiale di fibra ceramica;
- Ventilatori camera di cottura in acciaio inox;

**ACCESSORI OPZIONALI**

Codice	Descrizione
<b>DLE</b>	Doccione
<b>SCR 11 NB8</b>	Supporto H 85 con ripiano
<b>CRGR 11 NB8</b>	Kit porta teglie per supporto

Codice	Descrizione

**DIMENSIONI**

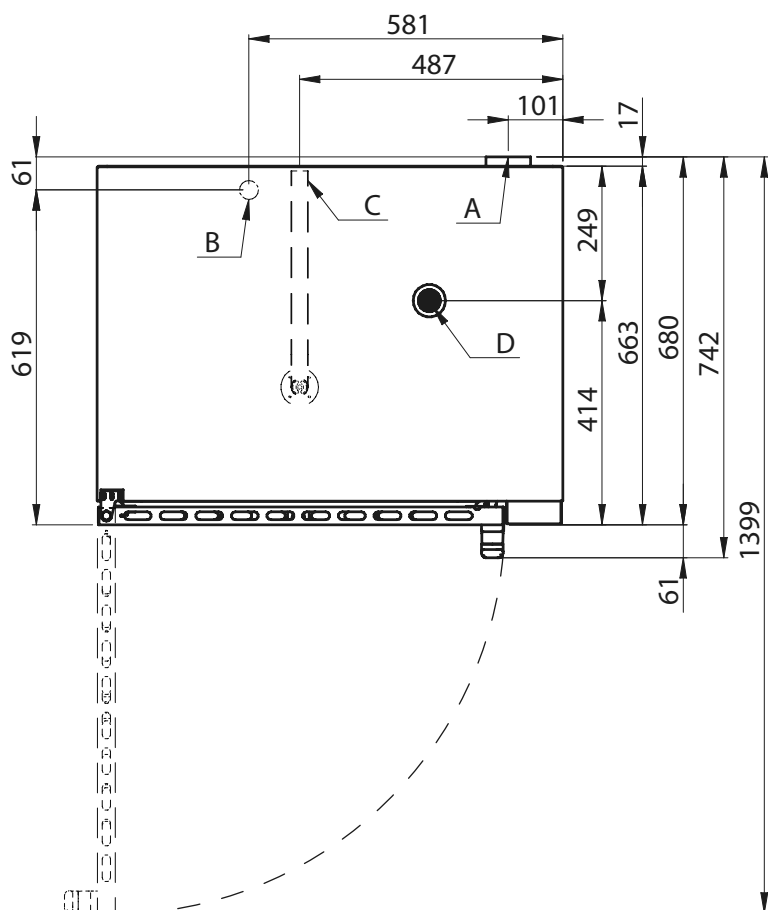
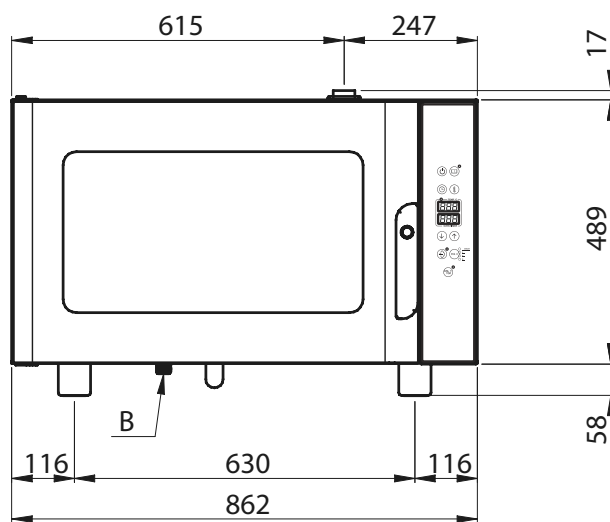
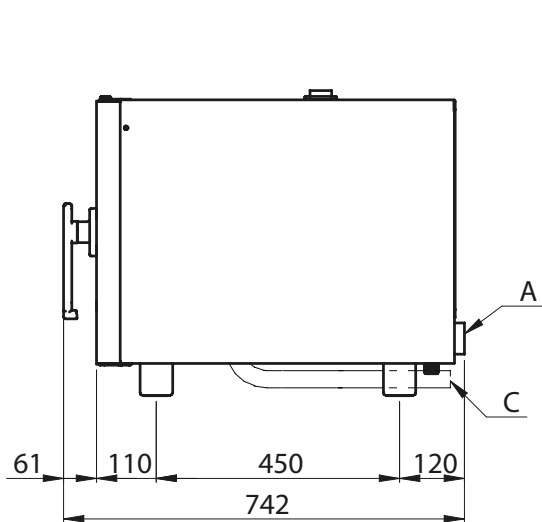
	<b>FORNO</b>	<b>IMBALLO</b>
<b>Larghezza</b>	865 mm	900 mm
<b>Profondità (maniglia incl.)</b>	745 mm	770 mm
<b>Altezza</b>	565 mm	755 mm
<b>Peso/volume</b>	65 kg/0.52 m <sup>3</sup>	

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**

<b>Modello</b>	<b>E004-SPE</b>
<b>Potenza installata</b>	6.5 kW
<b>Potenza camera</b>	6.0 kW
<b>Potenza motori</b>	n° 2 x 240 W
<b>Max. potenza assorbita</b>	6.5 kW
<b>Tensione alimentazione</b>	380 - 415 V 3N ~ 50/60 Hz
<b>Assorbimento</b>	11,0 A
<b>Sezione cavo elettrico</b>	n° 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>Capacità</b>	4 x 60x40 - GN 1/1
<b>Distanza teglie</b>	75 mm

**ALIMENTAZIONE IDRICA**

<b>Raccordo entrata acqua</b>	Ø ¾" gas
<b>Pressione acqua</b>	1.5 - 2.5 bar
<b>Durezza acqua</b>	4-12 °f 40-120 ppm
<b>Conducibilità elettrica</b>	50 e 2000 µS/cm
<b>Concentr. cloro Cl<sub>2</sub></b>	< 0.2 mg/litre
<b>Conc. ione cloruro Cl<sup>-</sup></b>	<150 mg/litre
<b>Raccordo scarico acqua</b>	Øe 40 mm



- A Connessione elettrica
- B Entrata acqua Ø 3/4" gas
- C Scarico Ø 40 mm
- D Sfiato camera cottura

Il costruttore declina ogni responsabilità a causa di errori e/o errori di stampa.