

ALFA1035H-2



Forno professionale in acciaio inox, elettromeccanico, umidificato, 10 teglie 600x400mm o GN1/1

Famiglia	Forni
Tipologia	Forni Convezione
Gamma	6 e 10 teglie 600x400mm
Alimentazione	elettrica
Pannello di controllo	elettromeccanico
Dimensioni esterne (LxPxH)	798x772x1100

SCHEDA TECNICA

DATI TECNICI

Struttura: acciaio inox

Alimentazione: elettrica

Pannello di controllo: elettromeccanico

Apertura porta: Laterale con cerniere a sinistra

Camera di cottura: in acciaio inox

Capacità: 10 teglie

Dimensione teglie: 600x400mm o GN1/1

Distanza tra le teglie: 80mm

Formato di teglie compatibili: GN1/1 con profondità minima 20mm

Funzioni di cottura: Convezione+ Umidificazione

Regolazione termostato: 50 - 270°C

Sistema di umidificazione: diretta su ventola, con regolazione manuale tramite la manopola posto sul frontalino

N. ventole: 3, a senso alternato con inversione di direzione

Alimentazione elettrica / Potenza massima assorbita: 400V 3N 50Hz / 16 kW

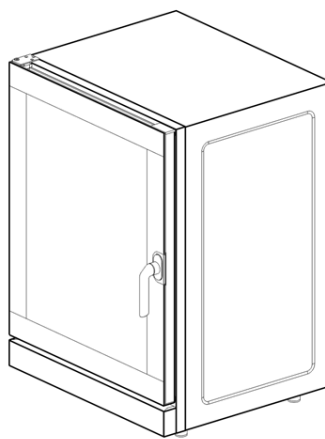
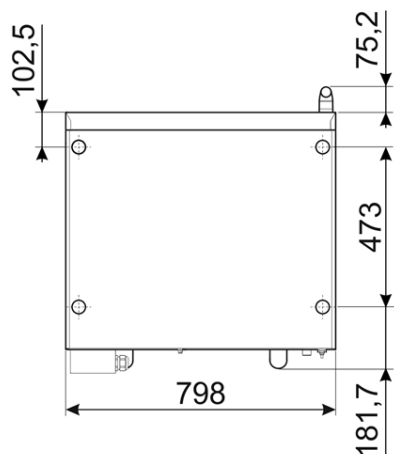
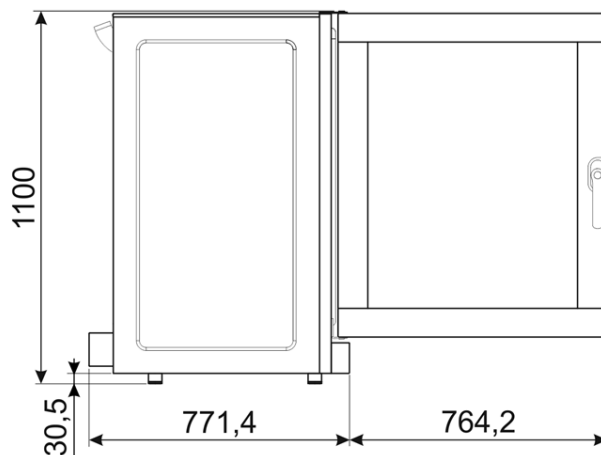
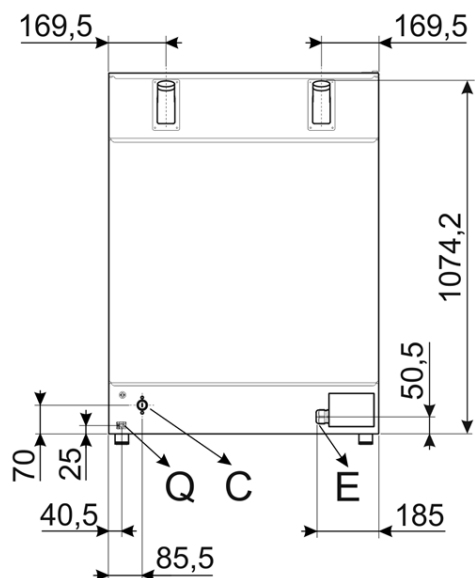
Dimensioni esterne (LxPxH): 798x772x1100

Porta fredda a doppio vetro, completamente apribile per la pulizia

Piedini regolabili

Desideri maggiori informazioni su questo prodotto? Contattaci e riceverai una risposta al più presto.

[Contattaci](#)



Q	MORSETTO EQUIPOTENZIALE EARTH TERMINAL
E	CAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA ELECTRICITY SUPPLY CABLE
C	TUBO DI CARICO FILLER HOSE