



T.DUE GROUP Srl con socio unico  
Via dei Combattenti, 1-21040 Veduggio (Va)  
Tel. 0039/0332/866557 Fax. 0039/0332/866568  
E-mail: info@tduegroup.it Sito: www.tduegroup.it  
Codice univoco A4707H7

## FORNI A CONVEZIONE E VAPORE PASTICCERIA 3 TEGLIE DIGITALE MODELLO: FCV-3TD



<p>Camera di cottura in acciaio inox Vetro porta ispezionabile Guarnizione incassata Sovrapponibile Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni IPX 3 Nuova geometria della camera di cottura Certificazione CB Maniglia con nuova estetica di design moderno</p> <p><b>Dotazione di serie</b> Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 805 x 830 x 670 mm Supporti laterali 1dx + 1sx Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm</p> <p><b>Dimensioni</b> Dimensioni (LxPxH mm) 790 x 752 x 504 Peso (kg) 44 Passo guide (mm) 7</p>	<p><b>Caratteristiche elettriche</b> Potenza elettrica (kW) 3,7 Frequenza (Hz) 50/60 Voltaggio (V) AC 220/230 N° motori 1 bidirezionale Generatore di vapore (kW) / Protezione acqua IPX3</p> <p><b>Caratteristiche funzionali</b> Alimentazione Elettrico Capacità N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm Cottura Ventilata Vapore Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni Camera di cottura Acciaio AISI 304 Temperatura 30 - 260 °C Controllo temperatura Sonda digitale Pannello comandi Digitale - inferiore N° programmi 99 Fasi programmabili 4 Temperatura preimpostata 180 °C Preriscaldamento Disponibile in modalita "programmata" Porta Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile Sovrapponibile Si</p>
--	--