



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 MECCANICO MODELLO: FCV-3TM



<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>Dotazione di serie 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>Dimensioni Dimensioni (LxPxH mm) 790 x 750 x 505 Peso (kg) 45 Passo guide (mm) 73</p>	<p>Caratteristiche elettriche Potenza elettrica (kW) 3,7 Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta) Voltaggio (V) AC 220/230 N° motori 1 bidirezionale Generatore di vapore (kW) / Protezione acqua IPX3</p> <p>Caratteristiche funzionali Alimentazione Elettrico Capacità N° 3 teglie/griglie 600 x 400 mm Cottura Ventilata Vapore Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni Camera di cottura Acciaio AISI 304 Temperatura 30 - 260 °C Controllo temperatura Termostato Pannello comandi Elettromeccanico - inferiore Porta Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile Sovrapponibile Si</p>
---	---