



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

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE 1/1 GN 4 TEGLIE MECCANICO MODELLO: FCV-4TMC



<p>Camera di cottura in acciaio inox Vetro porta ispezionabile Fissaggi rapidi supporti laterali Guarnizione incassata Sovrapponibile Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni IPX 3 Predisposizione al lavaggio manuale 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 800 mm Supporti laterali 1dx + 1sx Cavo Bifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm Predisposizione lavaggio manuale</p> <p>Dimensioni Dimensioni (LxPxH mm) 784 x 752 x 634 Peso (kg) 58 Passo guide (mm) 73</p>	<p>Caratteristiche elettriche Potenza elettrica (kW) 6,4 Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta) Volo (V) AC 380/400 2N N° motori 2 bidirezionali Generatore di vapore (kW) / Protezione acqua IPX3</p> <p>Caratteristiche funzionali Alimentazione Elettrico Capacità N° 4 teglie/griglie 1/1 GN Cottura Ventilata Vapore Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni Camera di cottura Acciaio AISI 304 Temperatura 100 - 260 °C Controllo temperatura Termostato Pannello comandi Elettromeccanico - inferiore Porta Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile Sovrapponibile Si</p>
---	--