

FORNO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE 1/1 GN 5 TEGLIE CON TOUCH SCREEN

MODELLO: FCV-5TSC



Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato
Drylogic™

Su richiesta in fase d'ordine Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Voltaggio (V) : AC 220/230 Porta apertura laterale sx *

Software per gestione dell' umidita

Sistema comunicazione Wi-Fi

Manopola selezione rapida touch screen

Accensione forno programmabile

N° 40 ricette memorizzate Pannello comandi in 42 lingue Sistema per HACCP

Cerniere porta regolabili

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 790 x 905 x 865 mm

Supporti laterali 1dx + 1sx

Cavo Trifase+neutro [5G 1,5]-L=1600 mm

Presa USB

Sonda al cuore multipunto

Supporto sonda al cuore

Lavaggio automatico integrato

Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a

60°, 90°, 120°, 180°

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 849 x 700 Peso (kg) 78,4

Passo guide (mm) 68

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW) 7,8 Frequenza (Hz) 50/60 Voltaggio (V) AC 380/400 3N N° motori 1 bidirezionale Generatore di vapore (kW) /

Caratteristiche funzionali

Protezione acqua IPX5

Alimentazione Elettrico

Capacità N° 5 teglie/griglie 1/1 GN

Cottura Semistatica + ventilata

Vapore Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)

Camera di cottura Acciaio AISI 304

Temperatura 30 - 270 °C

Controllo temperatura Sonda digitale

Pannello comandi Touch screen

N° programmi 500

Fasi programmabili 10

Temperatura preimpostata 180 °C

Preriscaldo Disponibile

Porta

Apertura laterale dx

Ventilata

Vetro ispezionabile

Sovrapponibile Si

Piedini Regolabili