



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 7 TEGLIE CON TOUCH SCREEN

MODELLO: FCV-7TSC



<p>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 Porta apertura laterale sx * Software per gestione dell'umidità 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</p> <p>Dotazione di serie Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 790 x 905 x 1016 mm Supporti laterali 1dx + 1sx Cavo Trifase+neutro [5G 2,5]-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°</p> <p>Dimensioni Dimensioni (LxPxH mm) 730 x 849 x 850 Peso (kg) 96 Passo guide (mm) 68</p>	<p>Caratteristiche elettriche Potenza elettrica (kW) 11,4 Frequenza (Hz) 50/60 Voltaggio (V) AC 380/400 3N N° motori 2 bidirezionali Generatore di vapore (kW) / Protezione acqua IPX5</p> <p>Caratteristiche funzionali Alimentazione Elettrico Capacità N° 7 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 Preriscaldamento Disponibile Porta Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile Sovrapponibile Si Piedini Regolabili</p>
---	---