

ELECTRIC CONVECTION OVENS FOR PASTRY OR GASTRONOMY
FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER PASTICCERIA O GASTRONOMIA
ELEKTRISCHE HEISSLUFTÖFEN FÜR KONDI TOREI ODER GASTRONOMIE
FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION POUR PÂTISSERIE OU GASTRONOMIE
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ГASTRONOMII

serie **BASIC**  European origin
Europäische Herkunft
Origine Européenne
Произведено в Европе

serie **BASIC**  European origin
Europäische Herkunft
Origine Européenne
Произведено в Европе



Réf : 521422

4 trays x gn 1/1, humidifier
4 teglie x gn 1/1, umidificatore
4 Backbleche x gn 1/1, Befeuchter
4 niveaux x gn 1/1, humidificateur
4 противня x gn 1/1, увлажнитель

STANDARD EQUIPMENT
DOTAZIONE STANDARD | STANDARD AUSSTATTUNG | EQUIPEMENT STANDARD | СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
| manual stop cooking programmer 0-120', 2 trays gn 1/1, manual humidity control, 2 motors
| temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 teglie, umidificazione manuale, 2 motori
| manueller Zeitregler 0-120', 2 Backbleche , manueller Befeuchter, 2 Motore
| régulateur du temps manuel 0-120', 2 plaques , humidification manuelle, 2 moteurs
| таймером для ручной регулировки окончания выпечк и 0-120, 2 противнями

TECHNICAL SPECIFICATIONS					
CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNISCHE ANGABEN DONNEES TECHNIQUES ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ					
outside dimensions		distance between trays			
misure esterne	mm 750x520x685 (WxHxD)	spazio tra le teglie	mm 75		
Aussenmasse		Abstand zwischen den Blechen			
dimensions extérieures		espacement entre le niveaux			
внешние размеры		расстояние между противнями			
temperature		power - voltage		weight	
temperatura	30 - 280 °C	potenza - voltaggio	3, 6 kW	peso	64 kg
Temperatur		Anschlusswert - Voltzahl	230/400 V	Gewicht	
température		puissance - alimentation	50/60 Hz	poids	
температура		мощность-вольтаж		вес	

