

0G1064M: 10 levels 600x400 manual convection GAS oven

Forno manuale convezione GAS 10 Livelli 600x400

Four manuel air pulsé GAZ 10 niveaux 600x400



Cooking modes

Convection 50°C – 270°C

Modalità di cottura

Convezione 50°C – 270°C

Systeme de cuisson

Convection 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	10 x 600x400
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	80 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	995x975x1285mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 430; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	172 Kgs.
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Manual-Manuale-Manuel
Temperature range-Temperatura-Température:	50 - 270° C
Timer-Timer-Minuteur:	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	Direct manual-Diretto manuale-Directe à commande manuelle
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	2 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	1N 230V
Power-Potenza-Puissance:	16,0Kw
Gas-Gas-Gaz:	Metano (G20) 1,693 m ³ /h - GPL / LPG (G30) 1,262 kg/h