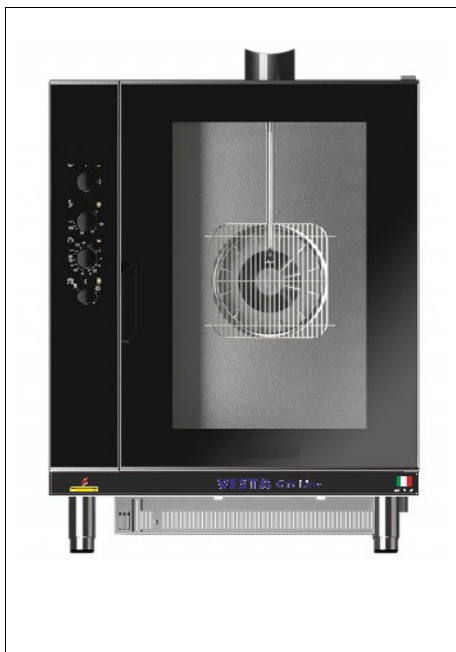


# 0G1011M: 10 levels GN 1/1 manual COMBI GASoven

## Forno manuale COMBI GAS 10 livelli GN 1/1

### Four manuel MIXTE GAZ 10 niveaux GN 1/1



#### Cooking modes

Convection 30°C – 270°C / Mixed 30°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C

#### Modalità di cottura

Convezione 30°C – 270°C / Misto combinato 30°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C

#### Système de cuisson

Convection 30°C – 270°C / Mixte convection 30°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C

#### Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques

#### techniques

<b>Capacity-Capacità-Capacité:</b>	10 x GN 1/1
<b>Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:</b>	75 mm
<b>Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:</b>	935x925x1285 mm
<b>Structure-Struttura-Structure:</b>	AISI 430 + AISI 304
<b>Door-Porta-Porte:</b>	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
<b>Light-Luce-Lampe:</b>	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
<b>Weight-Peso-Poids:</b>	163 Kgs.
<b>Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:</b>	¾"
<b>Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:</b>	Manual-Manuale-Manuel
<b>Temperature range-Temperatura-Température:</b>	30 - 270° C
<b>Timer-Timer-Minuteur:</b>	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
<b>Steam system-Vapore-Vapeur:</b>	Direct manual-Diretto manuale-Directe à commande manuelle
<b>Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:</b>	Manual-Manuale-Manuelle
<b>Motors-Motori-Moteurs:</b>	1 reverse-avec inverseur
<b>Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:</b>	1N 230V
<b>Power-Potenza-Puissance:</b>	16Kw
<b>Gas-Gas-Gaz:</b>	Metano (G20) 1,693 m3/h - GPL / LPG (G30-31) 1,262 kg/h