

0L2011D: 20 levels GN 1/1 digital COMBI oven

Forno digitale COMBI 20 livelli GN 1/1

Four numérique MIXTE 20 niveaux GN 1/1



Cooking modes

Convection 30°C – 280°C / Mixed 30°C – 280° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C

Modalità di cottura

Convezione 30°C – 280°C / Misto combinato 30°C – 280° C / Vapore diretto 100°C – 120°C

Système de cuisson

Convection 30°C – 280°C / Mixte convection 30°C – 280° C / Vapeur directe 100°C – 120°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	20 x GN 1/1
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	65 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	1000x800x1810mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 304; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	LED lamp-Lampada LED-LED
Weight-Peso-Poids:	210 Kgs.
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Digital-Digitale-Numérique
Connectivity-Connetività-Connectivité:	Wi Fi recipe book cloud- ricettario Wi Fi cloud- recettes Wi Fi cloud
Cooking cycle-Cicli di cottura-Système de cuisson:	timer, core probe-timer al cuore-à temps; à cœur
Recipes-Ricette-Recettes-:	99 progr. (3 steps)-99 progr. (3 fasi)-99 progr. (3 phases)
Temperature range-Temperatura-Température:	30 - 280° C
Steam system-Vapore-Vapeur:	10 levels auto.-10 livelli automatici-10 niveaux automatiques
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Automatic cleaning sys.-Lavaggio aut.-Lavage automatique:	Automatic 4 cycles-Automatiko 4 cicli-Automatique 4 cycles
Motors-Motori-Moteurs:	5 reverse-avec inverseur / 5 speeds-5 velocità- 5 vitesses
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	3N 400V / 23,1Kw

Optional



1003001

Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four