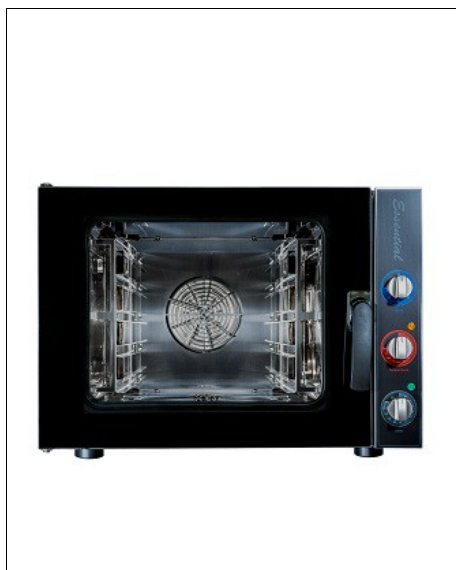


OS0523M: 5 levels GN 2/3 manual COMBI oven

Forno manuale COMBI 5 Livelli GN 2/3

Four manuel MIXTE 5 niveaux GN 2/3



Cooking modes

Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C

Modalità di cottura

Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C

Système de cuisson

Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	5 x GN2/3
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	75 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	760x690x550 mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	65 Kgs.
Water drain-Scarico acqua-Vidange d'eau:	32mm
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Manual-Manuale-Manuel
Temperature range-Temperatura-Température:	50°C - 270°C
Timer-Timer-Minuteur:	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	Direct manual-Diretto manuale-Directe à commande manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	1 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	3N 400V / 4,6Kw - *1N 230V / *4,6Kw (optional-opzionale-optionnel) 3N 400V / *6,1Kw - *1N 230V / *6,1Kw (optional-opzionale-optionnel)

Optional-Opzionale-Optionnel


1003001

Shower kit-Kit doccetta lavaforno-Kit douche lave four