

## OS0543M: 5 levels 430x330 manual convection oven

### Forno manuale convezione 5 Livelli 430x330

### Four manuel air pulsé 5 niveaux 430x330



#### 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-Characteristiques techniques

<b>Capacity-Capacità-Capacité:</b>	5 x 430x330
<b>Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:</b>	75 mm
<b>Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:</b>	760x690x550 mm
<b>Structure-Struttura-Structure:</b>	AISI 430;
<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>	65 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>	50°C - 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>Motors-Motori-Moteurs:</b>	1 reverse-avec inverseur
<b>Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:</b>	3N 400V / 4,6Kw - *1N 230V / *4,6Kw (optional-opzionale-optionnel) 3N 400V / *6,1Kw - *1N 230V / *6,1Kw (optional-opzionale-optionnel)