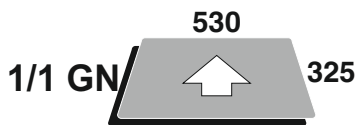


Φούρνοι γαστρονομίας, κυκλοθερμικοί

Σειρά READY (DIRECT STEAM)



Φούρνοι γαστρονομίας με 3 τρόπους λειτουργίας: με κυκλοφορία αέρα, με ατμό και με συνδυασμένο κύκλο(κυκλοφορία αέρα και ατμό). Διαθέτουν ηλεκτρομηχανικό πίνακα ελέγχου, ανεμιστήρα διπλής φοράς, σύστημα υγρασίας, χειροκίνητη τάμπερ εξαγωγής ατμών, θερμοστάτη με εύρος θερμοκρασίας από 70° C έως 300° C, φωτισμό του θαλάμου και χρονοδιακόπτη 120 λεπτών με ηχητική ειδοποίηση.



Χαρακτηριστικά

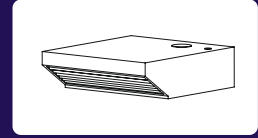
Ηλεκτρικός (REV 101 M)

- Χωρητικότητα: 10 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Διάκενο λαμαρινών: 70 mm
- Ισχύς: 14,5 kw
- Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- Βάρος: 98 kg
- Διαστάσεις: 83 x 64 x 97 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Αερίου (RGV 101 M)

- Χωρητικότητα: 10 GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
- Διάκενο λαμαρινών: 70 mm
- Ισχύς: 15 kw - 12.900 kcal/h
- Τάση: 230V - 50Hz - 1ph / (0,5 Kw)
- Βάρος: 118 kg
- Διαστάσεις: 87 x 64 x 97 cm (μήκος x βάθος x ύψος)

Εξτρά προσαρτήματα



Απορροφητήρας - Καπέλο
Διαστάσεων: 83 x 83 x 30 cm
Ισχύς: 0,25 Kw
Τάση: 230 V



Ανοξείδωτη βάση
Διαστάσεων: 83 x 59 x 75 cm



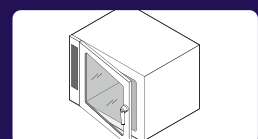
Ανοξείδωτη βάση
Διαστάσεων: 83 x 59 x 75 cm
Χωρητικότητα: 7 GN 1/1(53 x 32,5 cm)
Διάκενο: 70 mm



Θερμοθάλαμος
Διαστάσεων: 83 x 59 x 75 cm
Χωρητικότητα: 8 GN 1/1(53 x 32,5 cm)
Διάκενο: 75 mm
Ισχύς: 2,6 Kw
Τάση: 230 V



Ντούς χειρός



Άνοιγμα πόρτας
με αντίθετη φορά