

Cod: 10309001017

Gas combi oven 10 GN 2/1 steam convection trays with Touch Screen controls



Description

Combined gas oven 10 GN 2/1 steam convection trays 85x103,5x123h cm with touch screen controls, cooking chamber in AISI 304 steel, ventilated cooking, direct steam with adjustment by means of a touch selector, condensation drip tray with drain on door, door with right-hand side opening and hinge with door lock for openings adjusted at 60°, 90°, 120° and 180°.

Dimensions

Dimensioni esterne	850x1035x1230 mm
Dimensioni imballo	910x1090x1300 mm

Distanza teglie	80 mm
-----------------	-------

Technical data

Alimentazione	Gas
Capacità teglie	10 gn 2/1
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx3
Motori	bidirectional
Peso	158 kg
Potenza Gas	18 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Tipo di cottura	semi-static, ventilated
Voltaggio	230 V

Standard equipment

In dotazione	Cavo Monofase, Presa USB, Sonda al cuore multipunto, Supporto sonda al cuore, Lavaggio automatico integrato, Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta, Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180° e ugello GPL.
--------------	--