

## OS0423M: 4 levels GN 2/3 manual COMBI oven

### Forno manuale COMBI 4 Livelli GN 2/3

### Four manuel MIXTE 4 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

<b>Capacity-Capacità-Capacité:</b>	4 x GN2/3
<b>Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:</b>	80 mm
<b>Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:</b>	580x675x595 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>	60 Kgs.
<b>Water drain-Scarico acqua-Vidange d'eau:</b>	32mm
<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>	1N 230V / 2,9Kw

### Optional-Opzionale-Optionnel



1003001

Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four