

0G0564M: 5 levels 600x400 manual convection GAS oven Forno manuale convezione GAS 5 Livelli 600x400 Four manuel air pulsé GAZ 5 niveaux 600x400



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-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	5 x 600x400 – 5 x 660x460
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	80 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	995x975x885 mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 430; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	115 Kgs.
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Manual-Manuale-Manuel
Temperature range-Temperatura-Température:	50 - 270° C
Timer-Timer-Minuteur:	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	Direct manual-Diretto manuale-Directe à commande manuelle
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	1 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	1N 230V
Power-Potenza-Puissance:	13,8Kw
Gas-Gas-Gaz:	Metano (G20) 1,460 m ³ /h - GPL / LPG (G30) 1,088 kg/h