



FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

- Corpo in acciaio inox
- Smaltato internamente
- Porta con doppio vetro
- Illuminazione interna
- Con 2 motori per la ventilazione
- Temperatura regolabile: da 0° C a 300° C
- Timer 0 - 120 minuti
- Ripiani: 4 x 600 x 400 mm
- Distanza tra i ripiani 80 mm
- 2 vassoi forati, 2 teglie
- Collegamento alla rete idrica 3/4"
- Alimentazione: 6400 W / 400 V
- Dimensioni: L 835 x P 800 x H 570 mm
- Peso: 65 Kg

Riferimento articolo : CFCV3

FAN · 3 61163E+12

11-2020



CONVECTION OVEN WITH HUMIDITY FOR BAKERIES

- Entirely in stainless steel
- Double glazed door
- Inside lighting
- With 2 fans motors
- Temperature from 0°C to 300°C
- Timer : 0 - 120 minutes
- 4 plates included : W 600 x D 400 mm
- Distance between trays : 80 mm
- 2 perforated trays, 2 baking trays
- 3/4 water connection
- Power : 6,4 kW / 400 V
- Dimensions : W 835 x D 800 x H 570 mm
- Weight : 65 Kg

Article reference : CFCV3

FAN · 3 61163E+12

Questi dati possono essere modificati senza ulteriori informazioni. | These datas can be changed without further information.