

DESCRIZIONE


Capacità: 10 x 1/1 GN - 60x40



Inserimento teglie: Crosswise



Dimensioni: 840 x 996 x H 1275 mm



Pannello comandi: Touch screen



Numero porzioni orientativo: 120-150



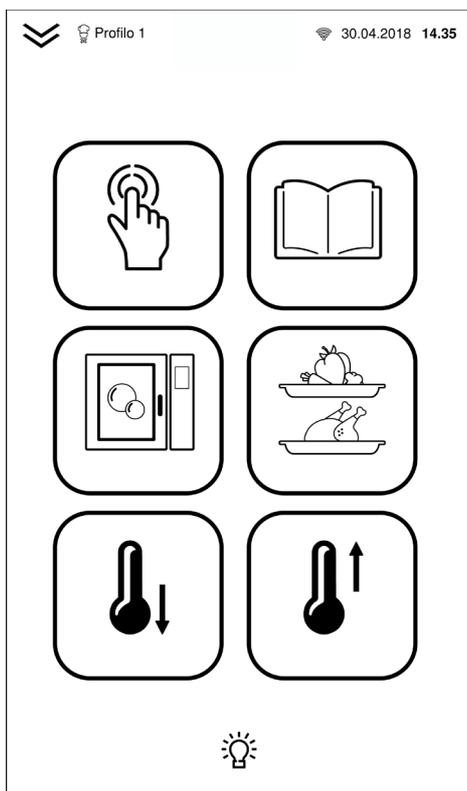
Riscaldamento camera: Elettrico



Generazione vapore: sistema diretto

COTTURE E MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

	Modalità convezione	Campo di temperatura: 30 °C - 270 °C
	Modalità misto con regolazione di umidità	Campo di temperatura: 30 °C - 240 °C
	Modalità vapore	Campo di temperatura: 30 °C - 130 °C
	Sonda al cuore	Campo di temperatura: 20 °C - 99 °C
	Funzione Δt	Campo di temperatura: 1 °C - 150 °C
	Multi Level Function	Gestione del tempo di cottura diviso per livelli
	Programmi automatici	Possibilità di memorizzare fino a 1.000 ricette di 20 fasi
	2 velocità di ventilazione	2 velocità di ventilazione, con autoreverse, selezionabili
	Ventilazione Semi-statica	Ventilazione normale o semi-statica
	Lavaggio automatico	Sistema di lavaggio automatico con detergente liquido

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI


	Schermo touch screen capacitivo TFT LCD con risoluzione 1024 x 600 pixels da 7"
	Android O.S.
	Connessione Wi-fi
	Gestione di diversi profili utente
	Connessione USB
HACCP	Gestione H.A.C.C.P.
DEMO	Funzione Demo (solo lo schermo è operativo)

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Sistema riscaldante alloggiato nel lato posteriore della camera di cottura;
- Camera di cottura a tenuta stagna, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304;
- Camera di cottura con saldature esterne;
- Telaio in acciaio inox AISI 430;
- Cerniere porta in acciaio inox AISI 304;
- Sistema di riscaldamento della camera di cottura con resistenze in acciaio Incoloy 800;
- Isolamento termico della camera di cottura in materiale di fibra ceramica;
- Ventilatori camera di cottura in acciaio inox;
- Pannello di controllo installato direttamente sulla porta, le dimensioni esterne del dispositivo sono estremamente compatte;
- Possibilità di cucinare con griglie e/o teglie per gastronomia GN 1/1 o pasticceria 60x40 nello stesso forno.

ACCESSORI OPZIONALI

Codice	Descrizione
AFO 686	Doccetta
AFO 693	Doccetta retrattile

Codice	Descrizione
AFO 695	Supporto H 70 cm
AFO 697	Supporto H 70 cm con reggi-griglia

DIMENSIONI

	FORNO	IMBALLO
Larghezza	840 mm	880 mm
Profondità (maniglia incl.)	996 mm	990 mm
Altezza	1275 mm	1350 mm
Peso/Volume		150 kg/1.2 m ³

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

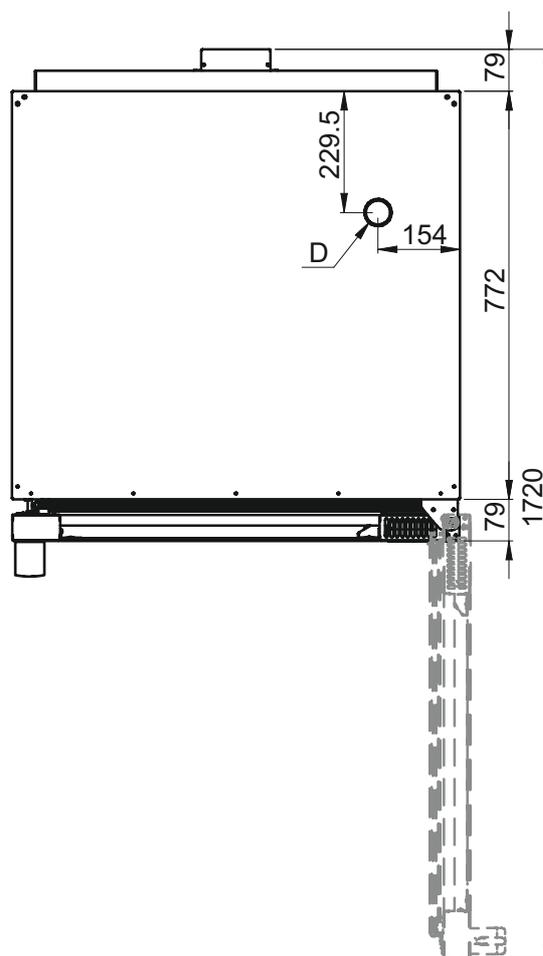
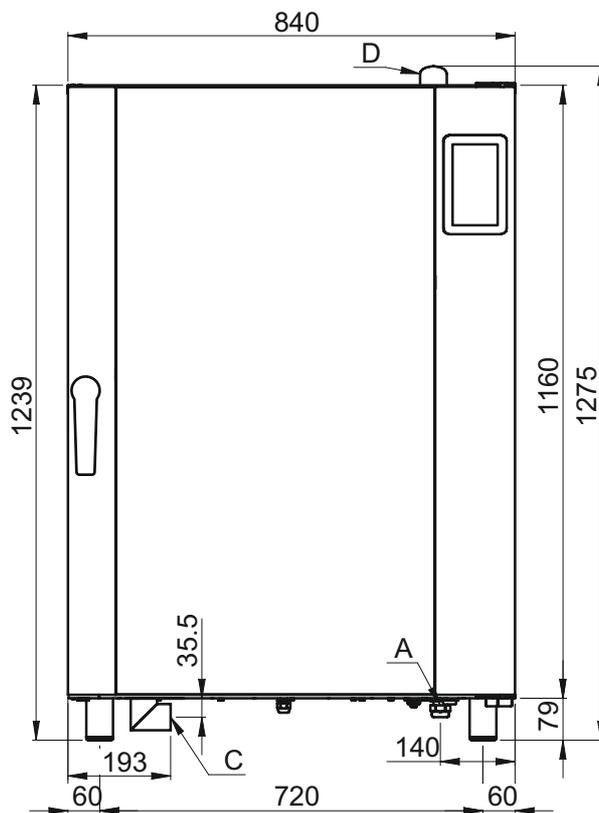
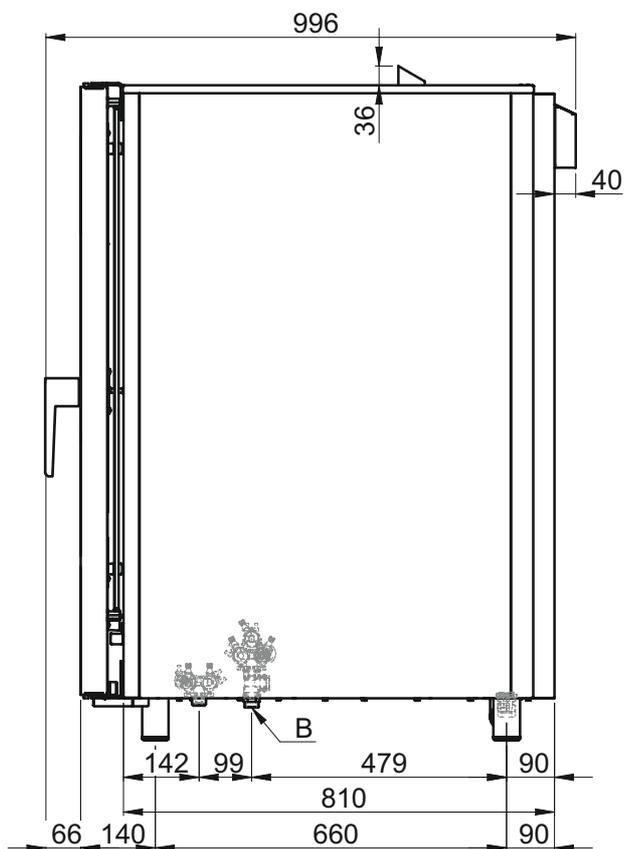
Modello	AFO ET10DS
Potenza installata	18.4 kW
Potenza camera cottura	17.6 kW
Potenza motori	n° 2 x 370 W
Potenza max. assorbita	18.4 kW
Tensione alimentazione	380 - 415 V +3N ~ 50/60 Hz
Assorbimento	29 A
Sezione cavo elettrico	n° 5 x 6.0 mm ²
Capacità	10 x 60x40 - 1/1 GN
Distanza tra le teglie	80 mm

ALIMENTAZIONE IDRICA

Raccordo entrata acqua	Ø ¾" gas
Pressione acqua	1.5 - 2.5 bar
Durezza acqua	4 - 12 °f 40 - 120 ppm
Conducibilità elettrica	50 e 2000 µS/cm
Concentr. cloro Cl₂	< 0.2 mg/litre
Conc. ione cloruro Cl⁻	<150 mg/litre
Raccordo scarico acqua	Ø 40 mm

ALIMENTAZIONE GAS

Sistema idoneo per gas		
Raccordo entrata gas		
Potenza totale installata		
Potenza camera		



- A Connessione elettrica
- B Entrata acqua Ø 3/4" gas
- C Scarico Ø 40 mm
- D Sfiato camera cottura

Il costruttore declina ogni responsabilità a causa di errori e / o errori di stampa.