



FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

- Struttura 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 - 20 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"
- Frequenza: 50/60 hz
- Alimentazione: 6,4 kW / 400 V
- Dimensioni: L 835 x P 800 x A 570 mm
- Peso: 65 Kg

Riferimento articolo : CFCV3
EAN : 3611630000192

CONVECTION OVEN WITH HUMIDITY FOR BAKERIES

- Entirely in stainless steel
- Double glazed door
- Illuminated baking chamber
- With 2 fans motors
- Temperature from 0 °C to 300 °C
- Timer: 0 - 120 minutes
- 4 trays included: W 600 x D 400 mm
- Distance between trays: 80 mm
- 2 perforated trays, 2 baking trays
- 3/4 water connection
- Frequency: 50/60 Hz
- Power: 6.4 kW / 400 V
- Dimensions: W 835 x D 800 x H 570 mm
- Weight: 65 kg

Article reference : CFCV3
EAN : 3611630000192

04/05/2025

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