



DESCRIZIONE



Capacità: 4 x 460x340 mm



Inserimento teglie: Crosswise



Dimensioni: 585 x 655 x H 570 mm



Pannello comandi: Analogico



Numero porzioni orientativo: --



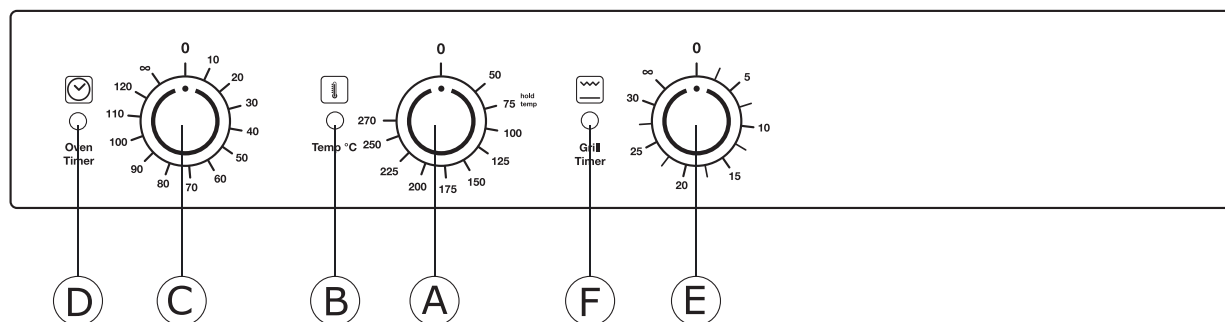
Riscaldamento camera: Elettrico

Generazione vapore: --

COTTURE E MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

	Modalità convezione	Campo di temperatura: 50 °C - 270 °C
	Salamandra	Grill elettrico con timer

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



A	Termostato camera cottura	D	Lampada spia timer in funzione
B	Lampada spia riscaldamento in funzione	E	Timer grill
C	Timer	F	Lampada spia grill in funzione

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

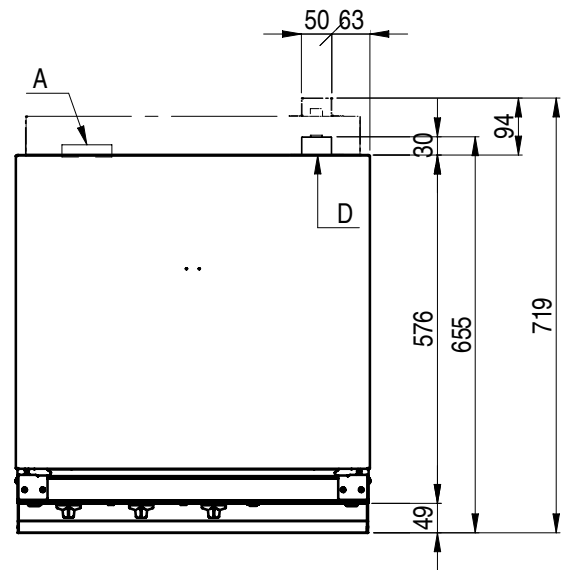
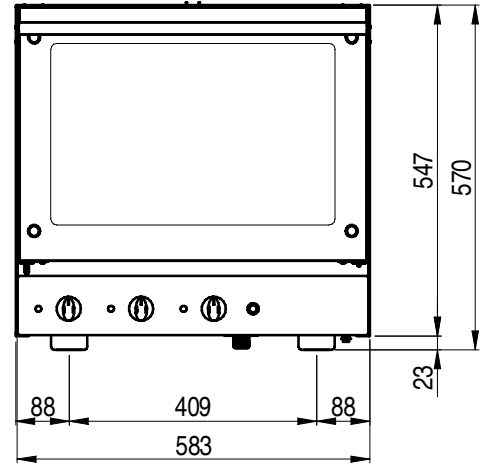
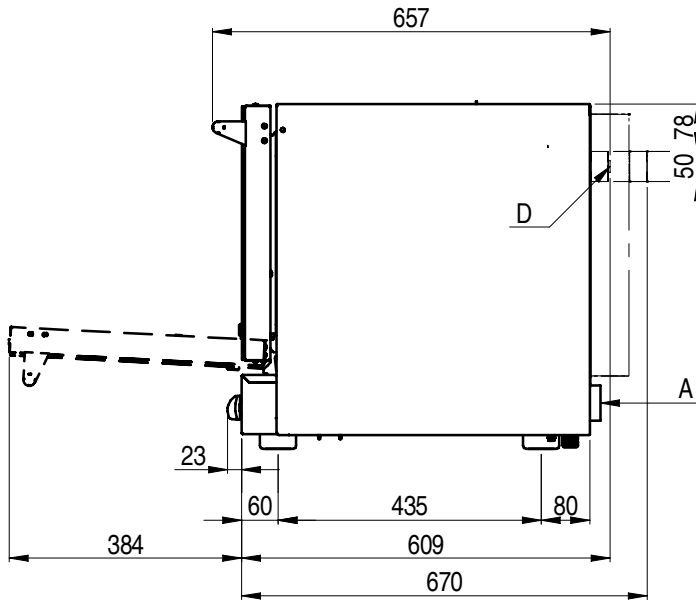
- Sistema riscaldante alloggiato nel lato posteriore della camera di cottura
- Camera di cottura a tenuta stagna in acciaio inox AISI 430
- Pannelli di rivestimento esterno in acciaio inox satinato AISI 430
- Basamento forno in acciaio inox AISI 430
- Riscaldamento camera con resistenze in acciaio Incoloy 800
- Isolamento termico della camera di cottura in materiale di fibra ceramica
- Ventilatore della camera di cottura in acciaio inox

DIMENSIONI

	FORNO	IMBALLO
Larghezza	585 mm	620 mm
Profondità (maniglia incl.)	655 mm	690 mm
Altezza	570 mm	760 mm
Peso/Volume		41 kg / 0.33 m ³

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Modello	AFO EM4
Potenza installata	3.6 kW
Potenza camera cottura	2.8 kW
Potenza grill	0.7 kW
Potenza motori	n° 2 x 55 W
Potenza max. assorbita	3.6 kW
Tensione di alimentazione	220-240 V N1 ~ 50/60 Hz
Assorbimento	5.8 A
Sezione cavo elettrico	Cavo elettrico incluso
Capacità	4 x 460x340 mm
Distanza tra le teglie	70 mm



A Connessione elettrica
D Sfiato camera cottura