

**DESCRIZIONE**



Capacità: 4 x 1/1 GN - 60x40



Inserimento teglie: Crosswise



Dimensioni: 840 x 996 x H 805 mm



Pannello comandi: Programmabile



Numero porzioni orientativo: 40-50



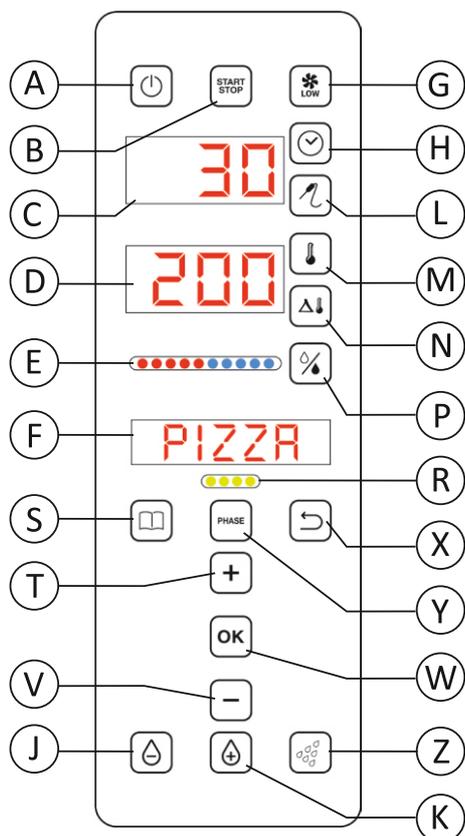
Riscaldamento camera: Elettrico



Generazione vapore: sistema diretto

**COTTURE E MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

	<b>Modalità convezione</b>	Campo di temperatura: 30 °C - 270 °C
	<b>Modalità misto con regolazione di umidità</b>	Campo di temperatura: 30 °C - 270 °C
	<b>Sonda al cuore</b>	Campo di temperatura: 20 °C - 120 °C
	<b>Funzione Δt</b>	Campo di temperatura: 1 °C - 50 °C
	<b>Programmi automatici</b>	200 ricette con un massimo di 4 fasi
	<b>2 velocità di ventilazione</b>	2 velocità di ventilazione, con autoreverse, selezionabili
	<b>Lavaggio automatico</b>	Sistema di lavaggio automatico con detergente liquido

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**


<b>A</b>	Tasto ON-OFF
<b>B</b>	Tasto Start-Stop
<b>C</b>	Display tempo/sonda al cuore
<b>D</b>	Display temperatura/Delta T
<b>E</b>	Umidità camera di cottura
<b>F</b>	Display ricette
<b>G</b>	Bassa velocità di ventilazione
<b>H</b>	Regolazione tempo
<b>L</b>	Regolazione sonda al cuore
<b>M</b>	Regolazione temperatura
<b>N</b>	Regolazione Delta T
<b>P</b>	Regolazione umidità
<b>R</b>	Fasi ricette
<b>S</b>	Ricettario
<b>T</b>	Aumentare valore
<b>V</b>	Ridurre valore
<b>J</b>	Ridurre umidità
<b>K</b>	Aumentare umidità
<b>X</b>	Retrocedi
<b>Y</b>	Set fasi
<b>W</b>	Confermare
<b>Z</b>	Lavaggio automatico

**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
<b>AFO 686</b>	Doccetta
<b>AFO 693</b>	Doccetta retrattile

Codice	Descrizione
<b>AFO 694</b>	Supporto H 90 cm
<b>AFO 696</b>	Supporto H 90 cm con reggigriglie

**DIMENSIONI**

	<b>FORNO</b>	<b>IMBALLO</b>
<b>Larghezza</b>	840 mm	880 mm
<b>Profondità (maniglia incl.)</b>	996 mm	990 mm
<b>Altezza</b>	805 mm	1010 MM
<b>Peso/Volume</b>		110 kg/0.88 m <sup>3</sup>

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**

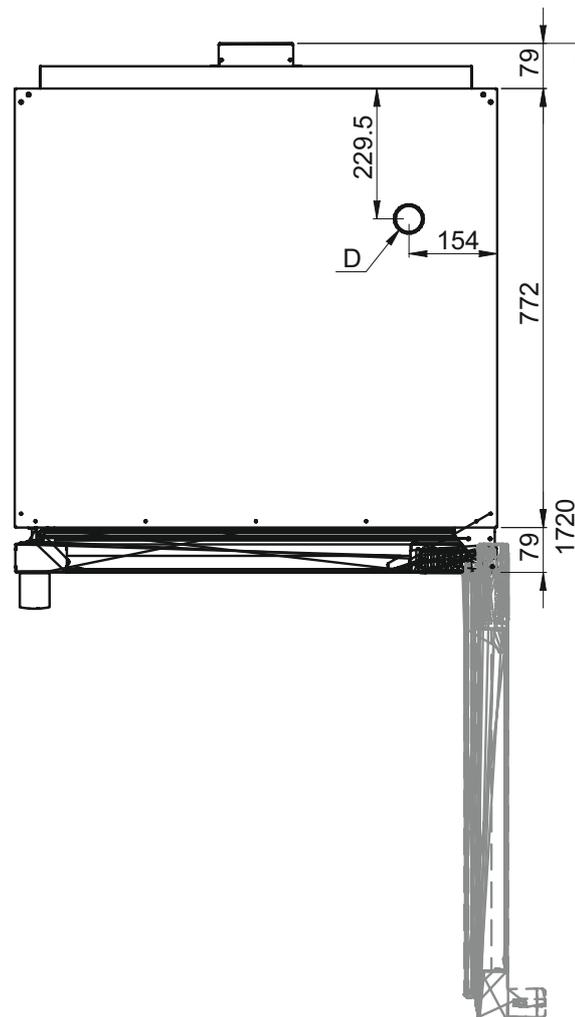
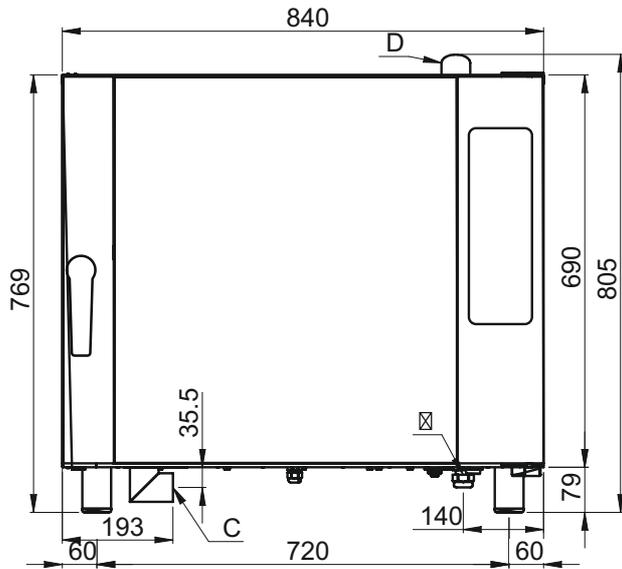
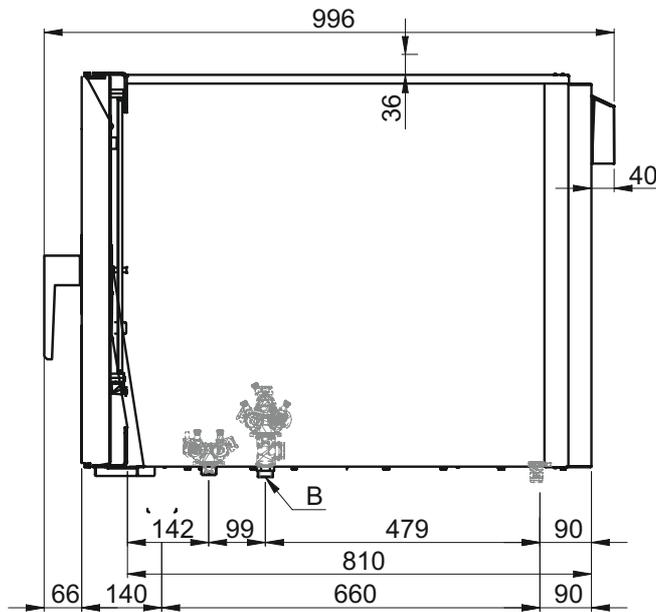
<b>Modello</b>	<b>AFO ED4DS</b>
<b>Potenza installata</b>	7.5 kW
<b>Potenza camera cottura</b>	7.1 kW
<b>Potenza motori</b>	n° 1 x 370 W
<b>Potenza max. assorbita</b>	7.5 kW
<b>Tensione alimentazione</b>	380 - 415 V +3N ~ 50/60 Hz
<b>Assorbimento</b>	12 A
<b>Sezione cavo elettrico</b>	n° 5 x 2.5 mm <sup>2</sup>
<b>Capacità</b>	4 x 60x40 - 1/1 GN
<b>Distanza tra le teglie</b>	80 mm

**ALIMENTAZIONE IDRICA**

<b>Raccordo entrata acqua</b>	Ø ¾" gas
<b>Pressione acqua</b>	1.5 - 2.5 bar
<b>Durezza acqua</b>	4 - 12 °f 40 - 120 ppm
<b>Conducibilità elettrica</b>	50 e 2000 µS/cm
<b>Concentr. cloro Cl<sub>2</sub></b>	< 0.2 mg/litre
<b>Conc. ione cloruro Cl<sup>-</sup></b>	<150 mg/litre
<b>Raccordo scarico acqua</b>	Øe 40 mm

**ALIMENTAZIONE GAS**

<b>Sistema idoneo per gas</b>		
<b>Raccordo entrata gas</b>		
<b>Potenza totale installata</b>		
<b>Potenza camera</b>		



- 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.