



**AFO ED6DS** 





## **DESCRIZIONE**

Capacità: 6 x 1/1 GN - 60x40

Inserimento teglie: Crosswise

Dimensionli: 840 x 996 x H 950 mm

Pannello comandi: Programmabile

Numero porzioni orientativo: 65-80

Riscaldamento camera: Elettrico

Generazione vapore: sistema diretto

## **COTTURE E MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

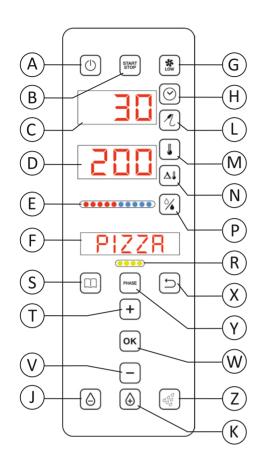
( <u>O</u> )	Modalità convezione	Campo di temperatura: 30 °C - 270 °C
( <del>)</del>	Modalità misto con regolazione di umidità	Campo di temperatura: 30 °C - 270 °C
1	Sonda al cuore	Campo di temperatura: 20 °C - 120 °C
ΔΙ	Funzione Δt	Campo di temperatura: 1 °C - 50 °C
	Programmi automatici	200 ricette con un massimo di 4 fasi
	2 velocità di ventilazione	2 velocità di ventilazione, con autoreverse, selezionabili
0,0	Lavaggio automatico	Sistema di lavaggio automatico con detergente liquido



## **SCHEDA TECNICA**

## PREMIUM DIGITAL

## **AFO ED6DS**



## **DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**

Α	Tasto ON-OFF
В	Tasto Start-Stop
С	Display tempo/sonda al cuore
D	Display temperatura/Delta T
Е	Umidità camera di cottura
F	Display ricette
G	Bassa velocità di ventilazione
Н	Regolazione tempo
L	Regolazione sonda al cuore
M	Regolazione temperatura
N	Regolazione Delta T
Р	Regolazione umidità
R	Fasi ricette
S	Ricettario
Т	Aumentare valore
V	Ridurre valore
J	Ridurre umidità
K	Aumentare umidità
Х	Retrocedi
Υ	Set fasi
W	Confermare
Z	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 estrema mente 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 retraibile

Codice	Descrizione
AFO 695	Supporto H 70 cm
AFO 697	Supporto H 70 cm con reggigriglie



# SCHEDA TECNICA PREMIUM DIGITAL

**AFO ED6DS** 

## **DIMENSIONI**

	FORNO	IMBALLO
Larghezza	840 mm	880 mm
Profondità (maniglia incl.)	996 mm	990 mm
Altezza	950 mm	1160 mm
Peso/Volume		120 kg/1.01 m <sup>3</sup>

# **ALIMENTAZIONE ELETTRICA**

Modello	AFO ED6DS
Potenza installata	10.9 kW
Potenza camera cottura	10.5 kW
Potenza motori	n° 1 x 370 W
Potenza max. assorbita	10.9 kW
Tensione alimentazione	380 - 415 V +3N ~ 50/60 Hz
Assorbimento	17 A
Sezione cavo elettrico	n° 5 x 4.0 mm²
Capacità	6 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 CI-	<150 mg/litre	
Raccordo scarico acqua	Øe 40 mm	

## **ALIMENTAZIONE GAS**

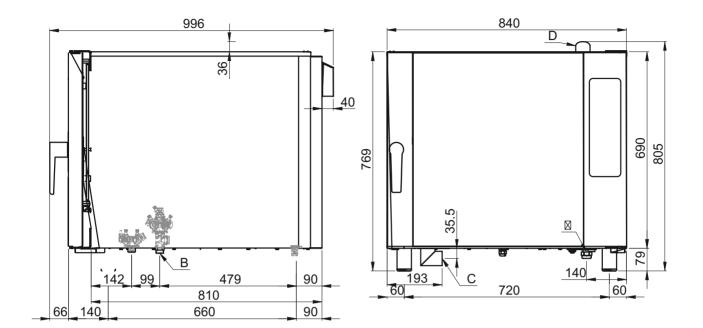
Sistema idoneo per gas	
Raccordo entrata gas	
Potenza totale installata	
Potenza camera	

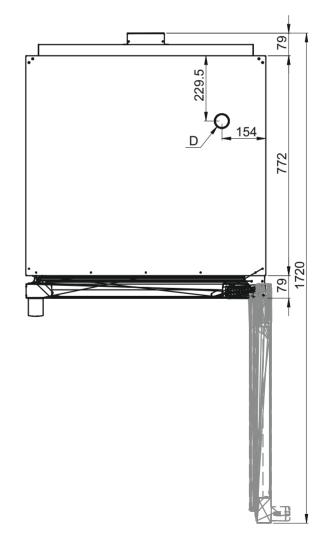
# **SCHEDA TECNICA**

# PREMIUM DIGITAL

**AFO ED6DS** 







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