

MOD: WR-FCV4-DG

Production code : P011209DIV

Scheda tecnica

Modello: WR-FCV4-DG

Codice: P011209DIV



Convezione con regolazione vapore

Elettrico	Touch 5"
4 livelli	600x400 + GN 1/1

Descrizione:

Forno a convezione con regolazione dell'umidità: controllo touch capacitivo e camera di cottura in acciaio. Set tempo, temperatura e numero velocità. Possibilità di impostare cotture a fasi o a sonda, oltre al salvataggio di programmi personali. Un supporto per tutti i locali alla ricerca di un forno altamente produttivo senza nulla di superfluo.

Caratteristiche tecniche:

- ▶ Struttura esterna in acciaio inox
- ▶ Camera di cottura, con bordi arrotondati, in acciaio AISI 304
- ▶ Ventole in acciaio inox con autoreverse di serie
- ▶ Illuminazione camera di cottura alogena
- ▶ Porta ad apertura laterale, incernierata a sinistra
- ▶ Porta con doppio vetro, facilmente apribile per corretta igiene, e con vetro interno basso emissivo
- ▶ Reggigriglia smontabile per una facile pulizia
- ▶ Micro interruttore porta, per blocco della ventilazione alla sua apertura
- ▶ Guarnizione porta ad incastro, removibile
- ▶ Bacinella raccogli condensa sotto porta, removibile
- ▶ Maniglia ergonomica
- ▶ Sfiato fisso

Cottura manuale:

- ▶ Cottura a convezione e con vapore
- ▶ Temperatura: da 30° C a 270° C
- ▶ Timer (HH:MM)
- ▶ Possibilità di impostare una percentuale di umidità in camera
- ▶ Cottura con utilizzo sonda al cuore
- ▶ Cotture con impostazione differenti fasi (fino a 16)

Programmi:

- ▶ Preriscaldamento
- ▶ Programmi di cottura

Caratteristiche strutturali:

- ▶ Numero motori: 2
- ▶ Autoreverse: standard
- ▶ Nr. velocità: 2
- ▶ Passo [mm]: 75
- ▶ Sonda al cuore: standard
- ▶ Lavaggio automatico: n.a.

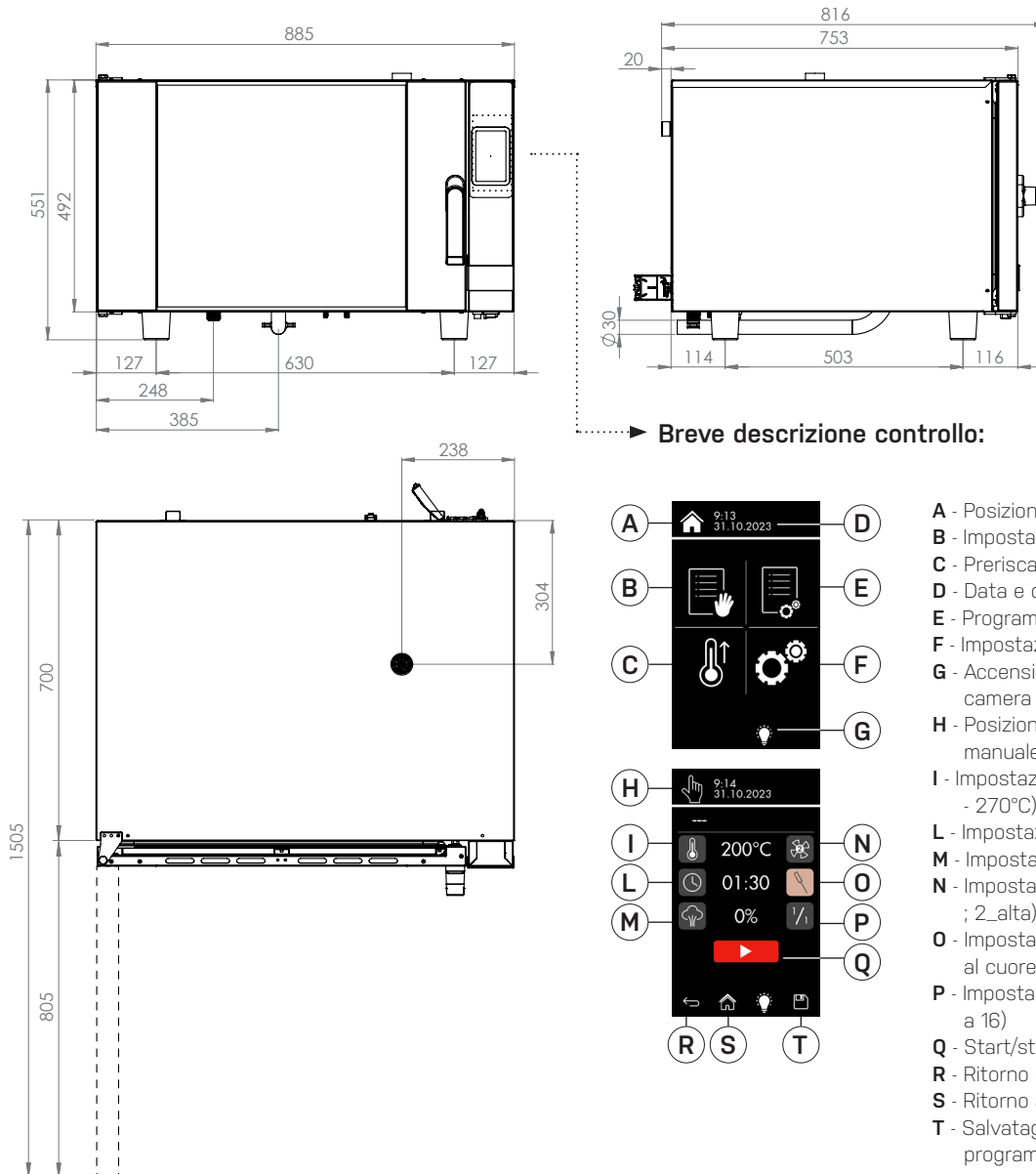
Dotazioni:

- ▶ Q.tà 1 griglia GN1/1

Accessori:

- ▶ Basamento in acciaio inox con ripiano (rif. AB-R61-720)
- ▶ Struttura a 8 ripiani per basamento forno (rif. AR-K61-720)
- ▶ Lievitatore 8 ripiani (rif. EP-E61-08)
- ▶ Griglia 600x400
- ▶ Teglia in acciaio inox 600x400
- ▶ Bacinella raccogli condensa, removibile, alla base della camera di cottura

Disegno tecnico:



Dimensioni:

Dimensioni forno con maniglia [LxPxH mm]:	885 x 816 x 551
Dimensioni forno senza maniglia [LxPxH mm]:	885 x 753 x 551
Dimensioni camera [LxPxH mm]:	660 x 510 x 380
Peso netto [kg]:	105

Imballo:

Tipo imballo:	cartone su pallet
Dimensioni imballo [LxPxH mm]:	945 x 845 x 760
Volume [m ³]:	0,61
Peso lordo [kg]:	110

Alimentazione elettrica:

Max potenza elettrica [kW]:	6,5
Max potenza assorbita [A]:	13,0
Alimentazione elettrica [V]:	400V 3PH+N
Frequenza [Hz]:	50/60
Requisito cavo potenza:	5G 2.5 mm² H07RNF

Connessione idrica e specifiche acqua:

Ingresso acqua potabile [Ø mm]:	3/4" Gas
Pressione acqua [bar]:	1.5 - 2.5
Durezza acqua:	4 - 12° f = 40 - 120 ppm
Conduttività elettrica [µS/cm]:	≤1000
Concentrazione cloro [mg/l]:	<0.2
Concentrazione ione cloruro [mg/l]:	<150
Scarico acqua [Ø mm]:	30

Requisiti per l'installazione:

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, specie la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. Inoltre, la qualità dell'acqua deve rispettare gli standard minimi indicati dal costruttore. Le attrezzature elettriche devono essere installate da personale qualificato.