



PASTORIZZATORE STATICO DIGITALE FPF 4D

DATI TECNICI



| | |
|---|--|
| Potenza Kw | <u>10,8 Kw</u> |
| Alimentazione | <u>230V/1N/50-60Hz – 400V/3N/50-60Hz</u> |
| Temperatura di lavoro | <u>50÷260°C</u> |
| Capacità della camera di cottura | <u>4 x 60 x 40 cm GN1/1 – P= 80 mm</u> |
| Timer | <u>Digitale 0÷120'</u> |
| Dimensioni della camera di cottura | <u>660 x 480 x 455(h) mm</u> |
| Dimensioni macchina (l x l x h mm) | <u>920 x 840 x 705(h) mm</u> |
| Peso netto (kg) | <u>87</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>103</u> |
| Dimensioni imballo (l x l x h mm) | <u>1020x970x860(h) mm</u> |
| Volume imballo (m3) | <u>0.851</u> |

Forno misto convezione /vapore diretto che permette la pastorizzazione della pasta. Struttura in acciaio inox -illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse - 2 per FPF 4D - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità. Teglie non incluse.