



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.