

## PASTORIZZATORE STATICO DIGITALE FPF 6D

### DATI TECNICI



<b>Potenza Kw</b>	<u>10,8 Kw</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50-60Hz – 400V/3N/50-60Hz</u>
<b>Temperatura di lavoro</b>	<u>50÷260°C</u>
<b>Capacità della camera di cottura</b>	<u>6 x 60 x 40 cm GN1/1 – P= 80 mm</u>
<b>Timer</b>	<u>Digitale 0÷120'</u>
<b>Dimensioni della camera di cottura</b>	<u>660 x 480 x 615(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>920 x 840 x 985(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>99</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>116</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1020 x 970 x 1000(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.989</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 6D - 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.