



PASTORIZZATORE STATICO TOUCH FPF 4T

DATI TECNICI



| | |
|---|--|
| Potenza Kw | <u>10,8 Kw</u> |
| Alimentazione | <u>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>660x497x452 (h) mm</u> |
| Dimensioni macchina (l x l x h mm) | <u>935 x 840 x 705(h) mm</u> |
| Peso netto (kg) | <u>105</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>117</u> |
| Dimensioni imballo (l x l x h mm) | <u>1020 x 970 x 860(h) mm</u> |
| Volume imballo (m3) | <u>0.850</u> |

Forni misti touch a convezione/vapore diretto che permette la pastorizzazione della pasta. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con 2 autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione per kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore. Teglie non incluse.