



## PASTORIZZATORE STATICO TOUCH FPF 6T

### DATI TECNICI



<b>Potenza Kw</b>	<u>10,8 Kw</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>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>660x497x612(h) mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>935 x 840 x 865(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>119</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>138</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1020x 970 x 1000(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.990</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.