



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
AIC0075/F	CATALOGUE	P139
HS Code		84198180
Oven Temperature		max +300°C
Oven capacity		40x GN 1/2
Control		electromechanical

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1162 x 1074 x 1841		62,400	400	3F+N	50/60	1	405.00

GB electric convection oven with direct injection and automatic cleaning system, 20x GN 2/1

Technology made simple : - Affordable a - Easy to use - Efficient - Simple - Perfect results Capacity for 40 1/1-GN trays. Digital push-button controls and two "Scroll" buttons. Cooking methods: Steam, Combi and Convection (up to 300°C). Steam generated by injection in the cooking chamber. Electronic temperature core probe. Preheating option. 3 Speeds - 2 power ranges. Cold-Down chamber cooling system. "Auto-reverse" system to reverse fan rotation. Error detection system. "Repair service" mode system. Quick door-closing system.

I forno a convezione elettrico con vapore diretto e sistema di lavaggio automatico, 20x GN 2/1

D Elektro-Konvektionsofen mit Direkteinspritzung und automatischem Reinigungssystem, 20x GN 2/1

Elektrisch betrieben - Kapazität: 40 x GN 1/1 Einschübe - Digitaler Kontrolldrucktaster und 2 Drehschalter - 3 Garmethoden: Dampf, Kombigaren, Heißluft (bis zu 300°C) - Dampferzeugung mittels Einspritzung in die Garkammer elektronischer Kerntemperaturfühler Vorheizmodus - 3 Geschwindigkeiten - 2 Anschlußmöglichkeiten - Schnellrückkühlung des Garraumes - automatisch richtungswechselnder Ventilator - Fehlererkennungssystem und Technikerprogramm - Tür: hitzebeständiges Sicherheitsglas mit Schnellschließvorrichtung

E horno convección eléctrico con vapor directo y sistema de lavado automático, 20x GN 2/1

La tecnología de la cocción hecha sencilla: - Cocción perfecta - Sencillez y rapidez - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 40 bandejas GN-1/1. Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta. 4 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300°C) y Regeneración. Opción de precalentamiento de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT.

FR four à convection électrique avec vapore directe et système de nettoyage automatique, 20x GN 2/1

La technologie simplifiée : - Facilités d'utilisation - Simplicité et rapidité - Cuisson parfaite - Économique Capacité pour 40 bacs GN-1/1. Contrôle du fonctionnement à travers les boutons + deux "Scroll" Modes de cuisson: Vapeur, Mixte, Régénération et "Air pulsé", jusqu'à 300°C. Système d'injection d'eau dans la chambre de cuisson. Muni de sonde à coeur. Option préchauffage de la chambre. 3 vitesses - 2 puissances. Système Cood-Down de refroidissement de la chambre. Système " auto-reverse " pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. Système de détection des erreurs. Système mode SAV. Protection IPX-5. Pieds réglables en acier inox.

P Forno de convecção elétrico, com vapor direto e sistema de lavagem automática, 20x GN 2/1

