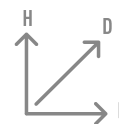


FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 103C

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 103C

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a ribalta • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile • Passo teglie 70 mm • Regolazione temperatura da 50 a 300°C • Regolazione tempo da 1 a 120 • Pulsante umidificatore manuale • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Drop down door • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • Distance between trays 70 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 724
D. 730
H. 598



Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	3,3
Temperatura Temperature (°C)	50-300
Regolazione tempo Timer setting range (min)	1-120
Capacità camera Load capacity (mm)	4 x GN 1/1
Distanza teglie Distance between trays (mm)	70
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	52,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	54,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 750 D. 750 H. 700

FFM103C con umidificatore with humidifier device

codice prodotto product code

T103C teglia per forno tray for oven

codice prodotto product code

G103C griglia per forno griddle for oven

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
FFM103C	
T103C	
G103C	