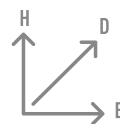


FORNO CONVEZIONE MECCANICO CON UMIDIFICATORE FFM 103PF

MECHANICAL CONVECTION OVEN WITH HUMIDIFIER FFM 103PF

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta a bandiera • Maniglia ergonomica • 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 75 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 • Door-to-flag • 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 75 mm • 50 to 300°C thermal range control 1 to 120 timer • Manual humidifier switch • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 825
D. 685
H. 560

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	400 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	6,3
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)	75
Peso netto trifase Net weight three phase (kg)	59,0
Peso lordo trifase Gross weight three phase (kg)	61,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 720 D. 850 H. 700

NORME CE / CE APPROVED

FFM103PF con umidificatore *with humidifier device*

codice prodotto *product code*

FFM103PF

T103PFC teglia per forno *tray for oven*

codice prodotto *product code*

T103PFC

G103PFC griglia per forno *griddle for oven*

codice prodotto *product code*

G103PFC