

# FFDU4



- Apparecchio per uso professionale
- Forno digitale a convezione con iniezione di acqua
- Capienza 4 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm
- Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne
- Porta rimovibile per facile manutenzione
- Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia
- Maniglia con sistema di apertura di sicurezza
- Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola
- Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno
- Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati
- Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro
- Piedini antiscivolo
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

## SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50
Potenza (Kwatt/HP)	5,45
Capacità camera (min)	4-600x400 4-GN 1/1
Distanza teglie (mm)	80
Temperatura (°C)	0-280
Peso netto monofase (kg)	79,0
Peso lordo monofase (Kg)	101,0
Dimensione imballo (mm)	B. 880 D. 955 H. 820
Dimensioni (mm)	B. 840 D. 910 H. 670