

PF6402 MPA



DIMENSIONI DIMENSIONS	795x830x600 mm WxDxH
CAPACITA' TEGLIE NUMBER OF TRAYS	4 TG 600x400 4 GN 1/1
PASSO - PITCH	80 mm
ALIMENTAZIONE FEEDING TYPE	400V~ 3N 50Hz - 230V~ 1N 50Hz
POTENZA - POWER	6,6 kW
TEMPERATURA MAX MAX TEMPERATURE	270 °C
PESO - WEIGHT	53 kg
UMIDIFICAZIONE HUMIDIFICATION	SI YES

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Camera di cottura in AISI 304 acciaio inox 18/10
- Camera di cottura con spigoli arrotondati per facilitarne la pulizia
- Lampada alogena interna
- Pannello di controllo analogico (meccanico)
- Produzione di vapore con iniezione diretta dell'acqua
- Pulsante per attivazione umidificazione
- Gruppi motori/ventole bidirezionali per una cottura omogenea
- Resistenze corazzate
- Vetro esterno porta "Freddo"
- Porta con vetri temperati
- Guarnizione porta in materiale resistente alle alte temperature
- Forno sovrapponibile

TECHNICAL FEATURES

- Cooking chamber made of AISI 304 18/10 stainless steel
- Rounded chamber for better cleaning
- Halogen Internal light
- Analogic control panel
- Steam production with water direct injection
- Push button switch to activate humidification
- Bidirectional fans for even cooking
- Sheathed heating elements
- Cold external glass
- Door with tempered glasses
- Door gasket with high temperature resistance
- Stackable oven

PRODOTTI ABBINABILI / OPTIONALS:



Lievitatore - Proofer
PL6402U - PL6402



Cappa - Hood
PC6402



Supporto - Stand
PS6402S



Stratog S.r.l. a Socio unico
Via Cecon 15C, - 35010 Loreggia (PD) ITALY
Tel. +39 049/9336426 - Fax. +39 049/9336426
info@stratog.it - P. IVA 04605740283

www.stratog.it



100% Made in Italy