Lo sapevate chef...?

Basilico, prezzemolo e tutti gli altri aromi freschi si spezzettano solo con le dita, altrimenti si anneriscono.

Rivestimento frontale, laterale, posteriore e maniglia in acciaio inox AISI 304. Camera forno, supporti teglie e bacinelle in acciaio inox AISI 304. Porta forno con doppio vetro e speciale trattamento atermico. Grado di protezione dell'acqua IPX4. La camera di cottura è stata realizzata con spigoli arrotondati. Griglie e supporto griglie facilmente amovibile. Guarnizione di tenuta porta forno arrotondata evita i recessi di sporco.

- Forno predisposto per 6 griglie GN 1/1.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

6 GN 1/1

FORNO CONVEZIONE A GAS 6 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697506	860x746x701	560x370x380	8,5	92,1

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO 6 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697507	860x746x633	560x370x380	7,5	79,5

6 GN 1/1

GROSSIMPIANTI CATERING EQUIPMENT
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Rivestimento frontale, laterale, posteriore e maniglia in acciaio inox AISI 304. Camera forno, supporti teglie e bacinelle in acciaio inox AISI 304. Porta forno con doppio vetro e speciale trattamento atermico. Grado di protezione dell'acqua IPX4. La camera di cottura è stata realizzata con spigoli arrotondati. Griglie e supporto griglie facilmente amovibile. Guarnizione di tenuta porta forno arrotondata evita i recessi di sporco.

- Forno predisposto per 10 griglie GN 1/1.
- Sistema riscaldante tramite bruciatori atmosferici.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

10 GN 1/1

FORNO CONVEZIONE A GAS 10 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697508	890x900x970	590x479x680	18,5	136

FORNO CONVEZIONEELETTRICO 10 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697509	890x900x970	590x479x680	17,3	121

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU922215	01. Griglia GN 1/1 per forni
EU922106	02. 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2
EU922101	03. Supporto per forno 6 GN 1/1
EU922102	04. Supporto per forno 10 GN 1/1
EU922177	05. Filtro grassi per forno 6 GN 1/1
EU921700	06. Filtro grassi per forno 10 GN 1/1
EU921702	07. Kit spillone per forni 6-10 GN 1/1
EU922170	08. Kit doccia a scomparsa

GROSSIMPIANTI CATERING EQUIPMENT
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806