

GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETO5IE

FUNZIONE

Forni MO - 5x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto 5x GN I/I



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETO5IE

FUNZIONE

Forni MO - 5x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto 5x GN I/I



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	777
PROFONDITA' (mm):	729
ALTEZZA (mm):	777
PESO (Kg):	74
VOLUME (m ³):	0.45
POTENZA EL. (kW):	7.25
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400 3N
CAPACITA' FORNO:	5x GN I/I
INTERASSE TEGLIE GN	70
NUMERO DI PASTI	30/80
CAPACITA' TEGLIE EN	5 x 600x 400
NUMERO DI CROISSANT	60/80



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

MICETO5IE

FUNZIONE

Forni MO - 5x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto 5x GN I/I**DESCRIZIONE**

Forno combinato elettrico a vapore diretto, 95 programmi di cottura memorizzati, programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica, fino a 9 cicli. Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C. Clima, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura. interfaccia comandi a controllo elettronico touch. Display alfanumerici ad alta visibilità. Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Autoreverse, inversione automatica del senso di rotazione della ventola, per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Illuminazione camera di cottura a led temporizzata. Camera di cottura a tenuta stagna con bordi arrotondati. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. Maniglia con apertura destra e sinistra. Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore. Protezione contro i getti d'acqua IPX3. Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, termostato di sicurezza camera di cottura dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura termico di sicurezza motore micro porta meccanico segnalazione mancanza acqua, segnalazione guasti e autodiagnosi visualizzato, sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato. Capacità camera di cottura: 5 x GN I/I (530x325mm) 5 x (600x400). In dotazione paratie portateghe fissa, interspazio guide 70mm. Numero pasti 30 - 80.



GAMMA

Forni a convezione e misti MO

MODELLO

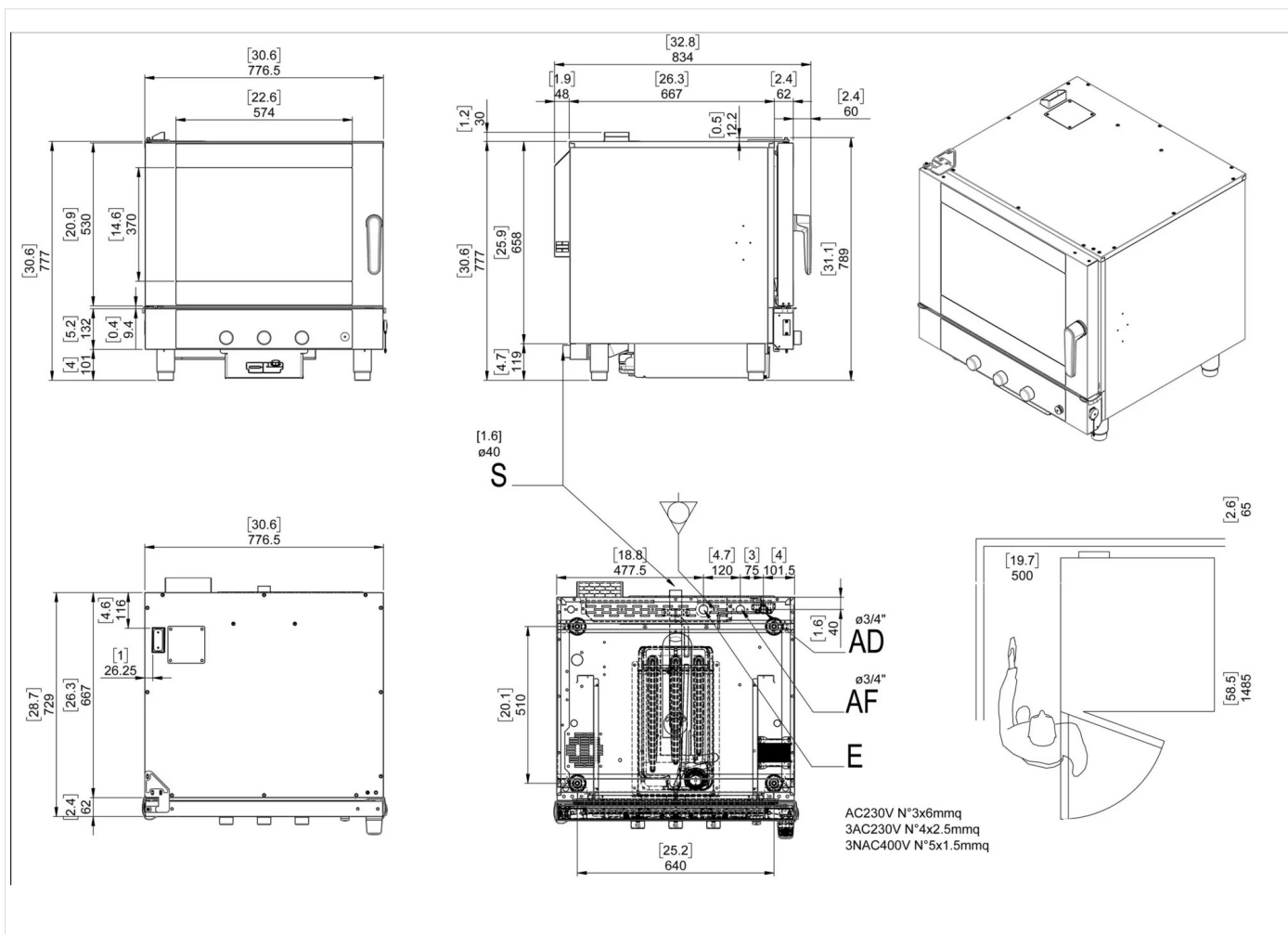
MICETO5IE

FUNZIONE

Forni MO - 5x GN I/I

PRODOTTO

Forno combinato elettrico vapore diretto 5x GN I/I



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico: **VAC400 3N 50/60Hz**

(AD) Arrivo Acqua Addolcita: **Ø3/4**

(AD) Arrivo Acqua Dolce: **Ø3/4**



MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti, 231 - 31010 Marenò di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.

LAST UPDATE:

24/7/2025