

GAMMA

**Forni Combi Compatti MO**

MODELLO

**MICCTO26E**

FUNZIONE

**Forni MO - 6x GN 2/3**

PRODOTTO

**Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN 2/3**



GAMMA

**Forni Combi Compatti MO**

MODELLO

**MICCTO26E**

FUNZIONE

**Forni MO - 6x GN 2/3**

PRODOTTO

**Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN 2/3**



**DATI TECNICI**

LARGHEZZA (mm):	<b>510</b>
PROFONDITA' (mm):	<b>647</b>
ALTEZZA (mm):	<b>880</b>
PESO (Kg):	<b>59</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.3</b>
POTENZA EL. (kW):	<b>5.25</b>
ALIMENTAZIONE (V):	<b>VAC400 3N</b>
CAPACITA' FORNO:	<b>6 x GN 2/3</b>
INTERASSE TEGLIE GN	<b>60</b>
NUMERO DI PASTI	<b>20/50</b>



GAMMA

**Forni Combi Compatti MO**

MODELLO

**MICCTO26E**

FUNZIONE

**Forni MO - 6x GN 2/3**

PRODOTTO

**Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN 2/3****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. Klima, 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: 6 x GN 2/3 (354x325mm). In dotazione paratie portateglie fissa, interspazio guide 70mm. Numero pasti 20 - 50.



GAMMA

**Forni Combi Compatti MO**

MODELLO

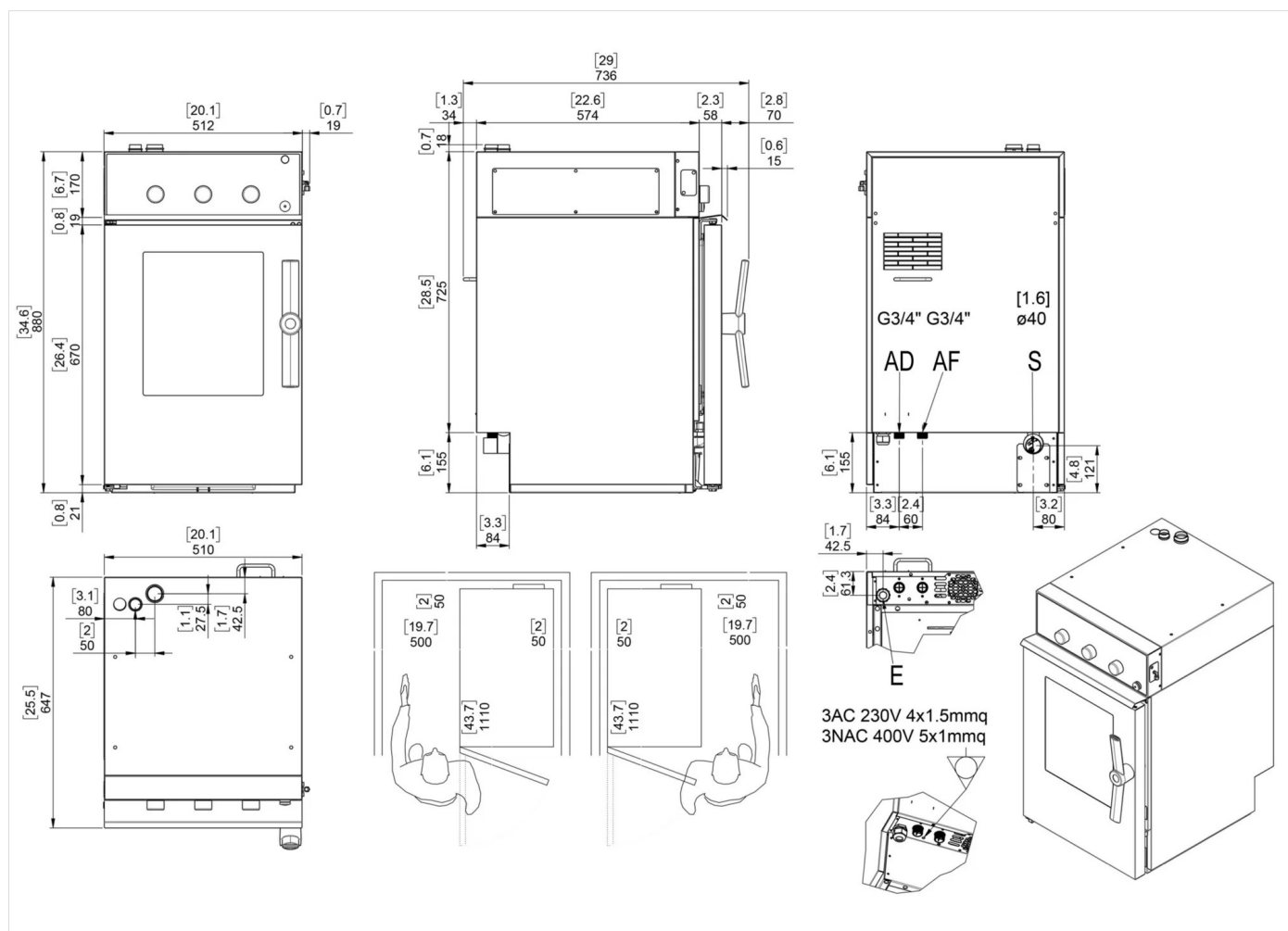
**MICCTO26E**

FUNZIONE

**Forni MO - 6x GN 2/3**

PRODOTTO

**Forno combinato elettrico vapore diretto 6x GN 2/3**



## DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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

(AD) Arrivo Acqua Addolcita: Ø3/4

(AD) Arrivo Acqua Dolce: Ø3/4

