



FORNI

951602 EFC06M

FORNO ELETTRICO,MISTO A VAPORE
DIRETTO,ELETTROMECCANICO,6 TEGLIE GN1/1
ELECTRIC COMBI OVEN,DIRECT
STEAM,ELECTROMECHANICAL CONTROL,6XGN1/1 TRAYS

CARATTERISTICHE TECNICHE

- * Inversore automatico della ventola
- * Selettore 7 livelli di umidità
- * Illuminazione interna camera di cottura
- * Porta con doppio vetro apribile a libro e vetro atermico
- * Sfiato camera di cottura regolabile
- * Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro
- * Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati e ampio raggio
- * Telaio della porta in tubo di acciaio inox
- * Scarico sulla base della camera di cottura
- * Cruscotto apribile con sistema di aggancio
- * Deflettore rimovibile
- * Bacinella sotto porta per la raccolta della condensa
- * Maniglia con apertura destra/sinistra

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Automatic motor-rotation inverter
- * 7 humidity levels selectable
- * Internal lighting
- * Double glass door (the glass can be opened separately). Athermic glass
- * Adjustable cooking chamber vent
- * Joint assembling gasket on the front of the oven
- * AISI 304 cooking chamber with rounded edges and large-radius
- * Door frame made with stainless steel tube
- * Drain outlet positioned on the cooking chamber base
- * Easy to open control panel by means of a coupling system
- * Easy to open deflector
- * Under door basin for moisture collection
- * Handle with right/left opening



Information shown is approximate. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'Azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
tecninox@tecninox.it
www.tecninox.it

TECNOINOX S.r.l.
via Torricelli, 1
33080 Porcia - PN -Italy





FORNI

951602 EFC06M

FORNO ELETTRICO,MISTO A VAPORE
 DIRETTO,ELETTROMECCANICO,6 TEGLIE GN1/1
 ELECTRIC COMBI OVEN,DIRECT
 STEAM,ELECTROMECHANICAL CONTROL,6XGN1/1
 TRAYS

DATI TECNICI

	U.M.	PIANO / TOP	FORNO / OVEN
Alimentazione / Power Supply Type		Electric	
Potenza / Power	kW	8,25	
Frequenza / Frequency	Hz	50	
Tensione / Voltage	V	400 3N ~	
Temperatura Modalità Misto / Combi Mode Temperature	°C	60÷250	
Temperatura Modalità Convezione / Convection Mode Temperature	°C	30÷300	
Timer Contaminuti / Timer	min	0-120	
Interasse Guide / Shelves Pitch	cm	7	
Guide / Shelf Capacity	n°	6	
Altezza Aliment. EL. da Terra/Posizione / Electr.Supply Height from Ground/Position		4 cm	
Diametro Allacciamento Acqua / Water Connection Diameter		3/4"	
Posizione Allacciamento Acqua / Position of Water Connection		4 cm	
Diametro Scarico Acqua / H2O Drain Pipe Diameter		50mm	
Posizione Scarico Acqua / H2O Drain Pipe Position		4 cm	
Larghezza / Width	cm	86	
Profondità / Depth	cm	65	
Altezza / Height	cm	66	
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	86,0	
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	100,0	
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	89,0	
Peso Netto / Net Weight	kg	72,0000	
Peso Lordo / Gross Weight	kg	82,0000	
Volume / Volume	m³	0,7600	



Information shown is approximate. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.

La validità dei dati riportati è indicativa. L'Azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
 tecninox@tecninox.it
 www.tecninox.it

TECNOINOX S.r.l.
 via Torricelli, 1
 33080 Porcia - PN -Italy

