



# FORNI

## 951603 EFC10M

FORNO DIRETTO, ELETTRICO, MISTO A VAPORE  
ELECTRIC COMBI OVEN, DIRECT  
STEAM, ELECTROMECHANICAL CONTROL, 10XGN1/1 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

**951603 EFC10M**

FORNO ELETTRICO,MISTO A VAPORE  
 DIRETTO,ELETTROMECCANICO,10 TEGLIE GN1/1  
 ELECTRIC COMBI OVEN,DIRECT  
 STEAM,ELECTROMECHANICAL CONTROL,10XGN1/1  
 TRAYS

## DATI TECNICI

	U.M.	PIANO / TOP	FORNO / OVEN
Alimentazione / Power Supply Type		Electric	
Potenza / Power	kW	16,5	
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°	10	
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	94	
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	96,0	
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	98,0	
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	120,0	
Peso Netto / Net Weight	kg	87,0000	
Peso Lordo / Gross Weight	kg	100,0000	
Volume / Volume	m³	01,1300	



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

