

Forno elettrico a convezione
Electrical convection oven
Four à convection électrique
Elektro-Konvektionsofen
Horno eléctrico de convección



14100488

FCE5-UM*



Caratteristiche e vantaggi

- Tecnologia a convezione con umidificatore e inversione automatica delle ventole
- Regolazione manuale della temperatura
- Porta con doppio vetro di sicurezza
- Distanza guide 65 mm
- Illuminazione interna

Characteristics and advantages

- Convection technology with humidifier and automatic reversing of the fans
- Manual temperature adjustment
- Door with double safety glass
- Slides distance 65 mm
- Interior lighting

Caractéristiques et avantages

- Technologie à convection avec humidificateur et inversion automatique des ventilateurs
- Réglage manuel de la température
- Porte double vitrage de sécurité
- Distance entre les guides 65 mm
- Illumination interne

Merkmale und Vorteile

- Konvektionstechnik mit Luftbefeuchter und automatisch invertierenden Ventilatoren
- Manuelle Temperatureinstellung
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Schienenabstand 65 mm
- Innenbeleuchtung

Características y ventajas

- Tecnología de convección con humidificador y ventiladores reversibles
- Ajuste manual de la temperatura
- Puerta con doble acristalamiento
- Distancia entre las bandejas 65 mm
- Iluminación interna

* Senza griglie e senza bacinelle Gastronorm
* Without grids and without Gastronorm trays
* Sans grilles et sans bacs Gastronorm
* Ohne Roste und ohne Gastronorm Behälter
* Sin rejillas y sin bandejas Gastronorm

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Camere No. Chambers N. Chambres Nr. Kammern N° Cámaras	Capacità GN1/1 Capacity GN1/1 Capacité GN1/1 Fassungsvermögen GN1/1 Capacidad GN1/1	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FCE5-UM	935 mm	680 mm	560 mm	1	5*	30°-280°C	230V 3~ / 400V 3N~ (50/60 Hz)	5,7 KW	62 Kg

* Altezza massima 40 mm / Max height 40 mm / Hauteur maximale 40 mm / Maximale Höhe 40 mm / Altura máxima 40 mm

Accessori

Optionals / Accessoires
Zubehör / Accesorios

Bacinella Gastronorm, GN 1/1 H20 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040038

Bacinella Gastronorm, GN 1/1 H40 mm

Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Bandeja Gastronorm

10040021

Griglia GN 1/1

Grid
Grille
Rost
Rejilla

10040058

Info tecnica

Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

	230V 3~	400V 3N~
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	32 A (3P+T)	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 18 A Max. current 18 A Courant max. 18 A Max. Strom 18 A Corriente máx. 18 A	Corrente max. 12 A Max. current 12 A Courant max. 12 A Max. Strom 12 A Corriente máx. 12 A
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1	
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	Attacco 3/4" Water connection 3/4" Raccordement d'eau 3/4" Wasseranschluss 3/4" Conexión de agua 3/4"	
Capacità teglie Capacity plates Capacité plats Fassungsvermögen Pfannen Capacidad bandejas	5 GN 1/1	

