

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



14100511

FCE10-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 80 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 80 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 80 mm
- Illumination interne

Merkmale und Vorteile

- Konvektionstechnik mit Luftbefeuchter und automatisch invertierenden Ventilatoren
- Manuelle Temperatureinstellung
- Tür mit doppeltem Sicherheitsglas
- Schienenabstand 80 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 80 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
FCE10-UM	935 mm	705 mm	1130 mm	2	10*	30°-280°C	2x230V 3~ 2x400V 3N~ (50/60 Hz)	2x5,7 KW	127 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. 2x18 A Max. current 2x18 A Courant max. 2x18 A Max. Strom 2x18 A Corriente máx. 2x18 A	Corrente max. 2x12 A Max. current 2x12 A Courant max. 2x12 A Max. Strom 2x12 A Corriente máx. 2x12 A
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	2	
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	10 (GN 1/1)	

