GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

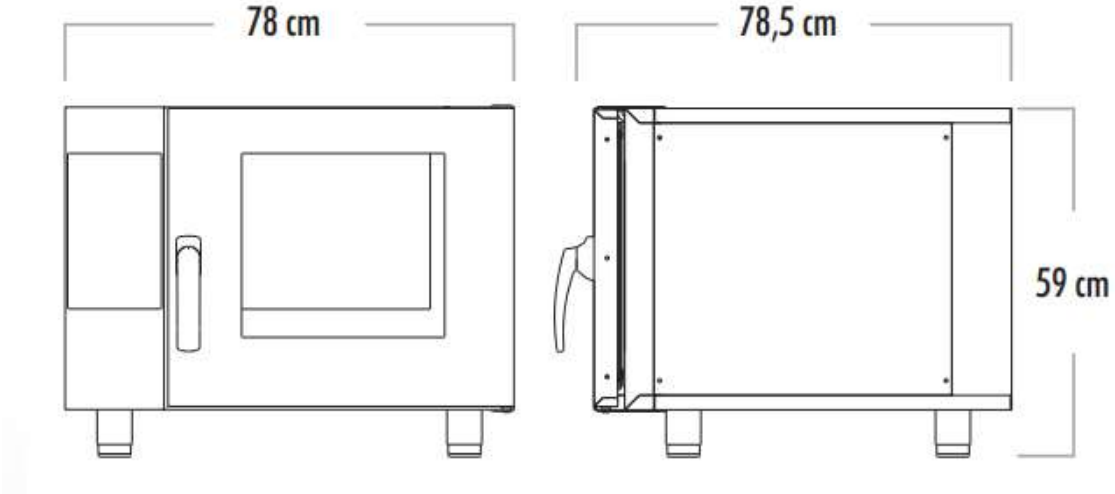
Forno elettrico – *S05E-D*

Forno elettrico per gastronomia con comandi digitali.



CARATTERISTICHE:

- Camera di cottura in acciaio AISI 304;
- Cottura a convezione e convezione/vapore;
- Porta con doppio vetro e maniglia a doppio scatto;
- Sistema di evacuazione liquidi;
- Timer (0-120min) e temperatura (0-300°C) regolabili;
- Illuminazione interna;
- Ventola con inversione di velocità;
- Regolazione vapore diretto;
- Vapore manuale o temporizzato;
- Termometro digitale.



	Modello
	S05E-D
Potenza gas [kW]	6.3
Capacità camera [teglie]	5 GN 1/1
Alimentazione elettrica	400 / 50 / 3N
Distanza teglie [mm]	70
Peso [kg]	62
Altezza [mm]	590
Larghezza [mm]	780
Profondità [mm]	785

Giavazzi Srl | via della Liberazione, 71 | 20068 Peschiera Borromeo(MI)
P.IVA 00705470151 | Tel. +39 0255305417 r.a.| Mail giavazzi@giavazzi.it | www.giavazzi.it