GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

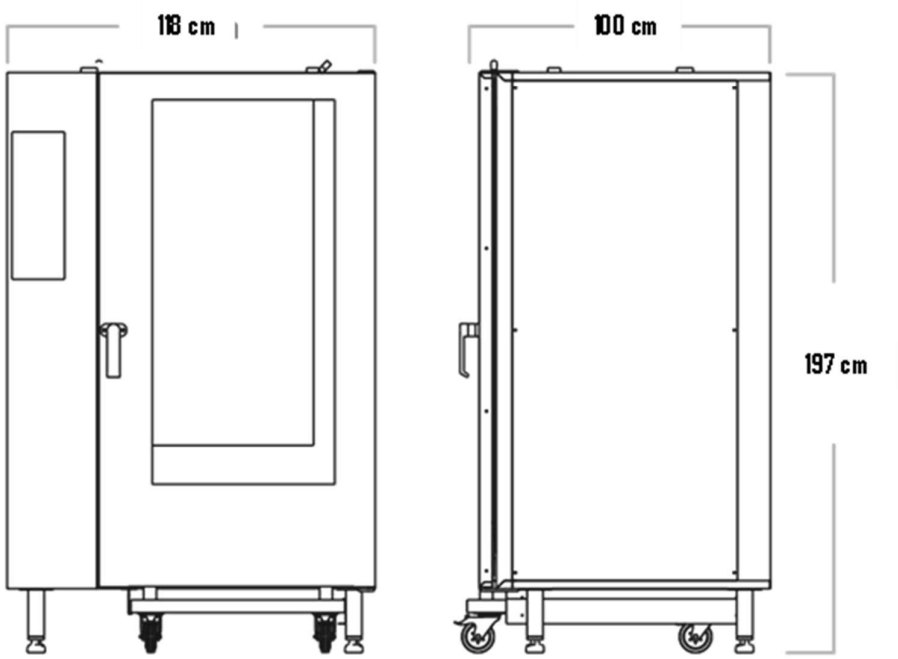
# Forno elettrico – *S40E-D*

Forno elettrico per gastronomia con comandi digitali.




CARATTERISTICHE:

- Camera di cottura in acciaio AISI 304;
- Porta con doppio vetro e maniglia a doppio scatto;
- Sistema di evacuazione liquidi;
- Timer (0-120min) e temperatura (0-300°C) regolabili;
- Illuminazione interna;
- Ventole con inversione di velocità;
- Bruciatore gas atmosferico;
- Vapore manuale o temporizzato.




| | Modello |
|---|---|
| | S40E-D |
| *Potenza gas [kW]* | 42.6 |
| *Capacità camera [teglie]* | 20 |
| *Alimentazione elettrica* | 380v-AC-3N |
| *Distanza teglie [mm]* | 70 |
| *Peso [kg]* | 240 |
| *Altezza [mm]* | 1970 |
| *Larghezza [mm]* | 1180 |
| *Profondità [mm]* | 1000 |

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