GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

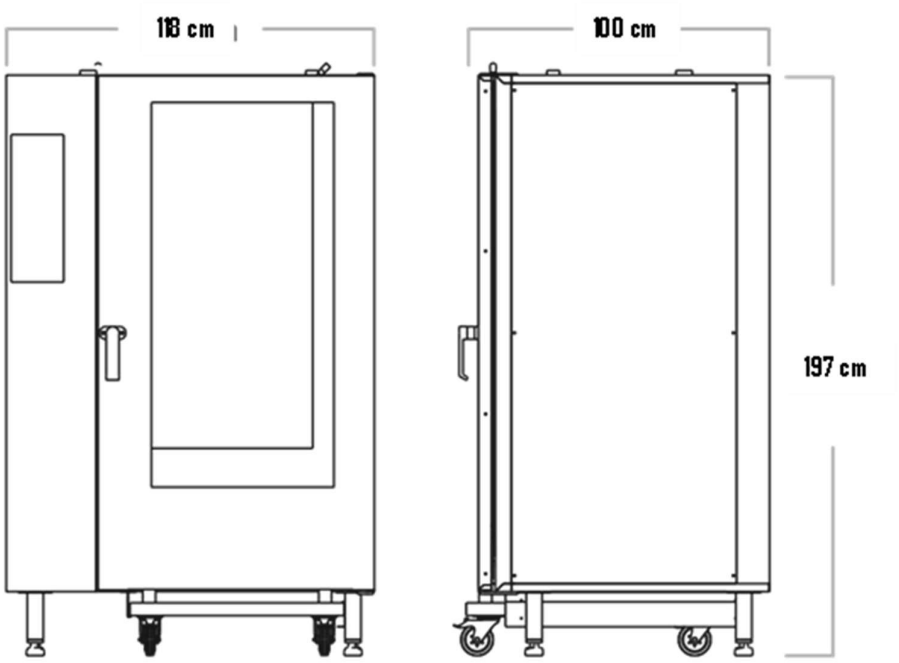
Forno elettrico – *S40E-M*

Forno elettrico per gastronomia con comandi meccanici.



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-M
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