



FORNI PER AFFUMICATURA

767-SK/III

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Fumo a caldo o a freddo.
- Affumicatura con veri trucioli di legno.
- Basso consumo di energia.
- Gamme di temperatura:
 - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
 - » Sonda - da 10 °C a 90 °C
 - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.
- Ruote incluse.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include tre (3) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico.
- Supporta fino a nove teglie (9) GN 1/1 x 65 mm oppure cinque (5) GN 2/1 x 65 mm.

OPZIONI E ACCESSORI:

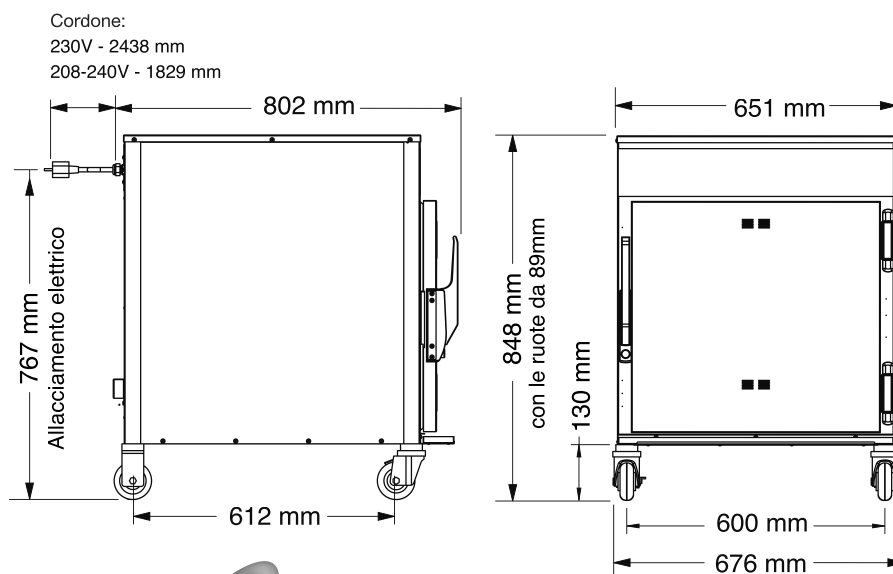
- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Paracolpi perimetrale in gomma
- ▶ Selezione di trucioli di legno per affumicatura (noce, acero, ciliegio, melo)
- ▶ Sportello a finestra
- ▶ Accesso ai dati HACCP
- ▶ Colore di finitura a scelta
- ▶ Semplici comandi (767-SK)



MOSTRATO CON LO SPORTELLO A FINESTRA OPZIONALE

DATI TECNICI

Caratteristiche elettriche:	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 3,1 kW; con cavo e spina
Dimensioni esterne:	A 718 mm x L 651 mm x P 802 mm
Con le ruote:	A 848 mm (ruote da 89 mm)
Dimensioni interne:	A 510 mm x L 559 mm x P 673 mm
Capacità di prodotto:	45 kg massimo
Peso:	86 kg netto; 128 kg con imballaggio



**Lifetime
Warranty**



Su tutti gli elementi riscaldanti
per cottura e mantenimento
(ESCLUSA LA MANO D'OPERA).



FORNI PER AFFUMICATURA

1767-SK/III

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata e uniforme che cuoce, mantiene e circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore, per una maggiore durata di conservazione.
- Fumo a caldo o a freddo.
- Affumicatura con veri trucioli di legno.
- Basso consumo di energia.
- Gamme di temperatura:
 - » Cottura - da 93 °C a 162 °C
 - » Sonda - da 10 °C a 90 °C
 - » Mantenimento - da 15 °C a 96 °C
- Comandi avanzati con sonda rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.
- Doppia cavità.
- Ruote incluse.
- Programmabile con 8 pulsanti preconfigurati.
- Include tre (3) ripiani in rete e una (1) teglia con scarico per ogni comparto.
- Supporta fino a nove teglie (9) GN 1/1 x 65 mm oppure cinque (5) GN 2/1 x 65 mm per cavità.

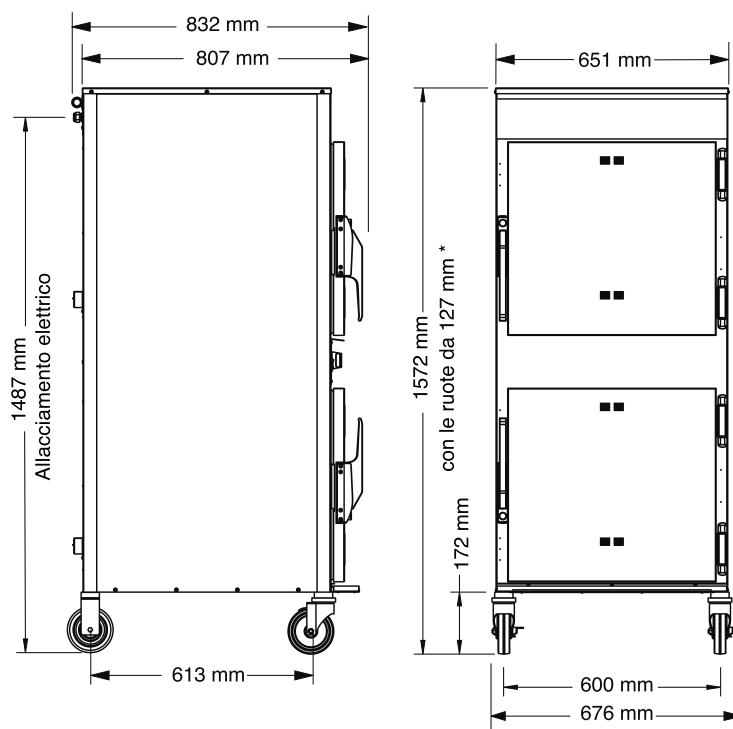
OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Piedini (152 mm)
- ▶ Paracolpi perimetrale in gomma
- ▶ Selezione di trucioli di legno per affumicatura (noce, acero, ciliegio, melo)
- ▶ Sportello a finestra
- ▶ Accesso ai dati HACCP
- ▶ Colore di finitura a scelta
- ▶ Semplici comandi (1767-SK)



DATI TECNICI

Caratteristiche elettriche:	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 6,2 kW o 380-415 V; 3PH; 50/60 Hz; 6,4 kW
Dimensioni esterne:	A 1400 mm x L 651 mm x P 832 mm
Con le ruote:	A 1572 mm (ruote da 127 mm)
Dimensioni interne:	A 510 mm x L 559 mm x P 673 mm per scomparto
Capacità di prodotto:	45 kg massimo per scomparto
Peso:	163 kg netto; 204 kg con imballaggio



**Lifetime
Warranty**



Su tutti gli elementi riscaldanti
per cottura e mantenimento
(ESCLUSA LA MANO D'OPERA).