

**MOD: WR-FCV4-DG**

**Production code : P011209DIV**

# Scheda tecnica

**Modello:** WR-FCV4-DG

**Codice:** P011209DIV



Convezione con regolazione vapore

Elettrico

Touch 5"

4 livelli

600x400 + GN 1/1

EH-T61-04H

## Descrizione:

Forno a convezione con regolazione dell'umidità: controllo touch capacitivo e camera di cottura in acciaio. Set tempo, temperatura e numero velocità. Possibilità di impostare cotture a fasi o a sonda, oltre al salvataggio di programmi personali. Un supporto per tutti i locali alla ricerca di un forno altamente produttivo senza nulla di superfluo.

## Caratteristiche tecniche:

- ▶ Struttura esterna in acciaio inox
- ▶ Camera di cottura, con bordi arrotondati, in acciaio AISI 304
- ▶ Ventole in acciaio inox con autoreverse di serie
- ▶ Illuminazione camera di cottura alogena
- ▶ Porta ad apertura laterale, incernierata a sinistra
- ▶ Porta con doppio vetro, facilmente apribile per corretta igiene, e con vetro interno basso emissivo
- ▶ Reggigriglia smontabile per una facile pulizia
- ▶ Micro interruttore porta, per blocco della ventilazione alla sua apertura
- ▶ Guarnizione porta ad incastro, removibile
- ▶ Bacinella raccogli condensa sotto porta, removibile
- ▶ Maniglia ergonomica
- ▶ Sfiato fisso

## Cottura manuale:

- ▶ Cottura a convezione e con vapore
- ▶ Temperatura: da 30° C a 270° C
- ▶ Timer (HH:MM)
- ▶ Possibilità di impostare una percentuale di umidità in camera
- ▶ Cottura con utilizzo sonda al cuore
- ▶ Cotture con impostazione differenti fasi (fino a 16)

## Programmi:

- ▶ Preriscaldamento
- ▶ Programmi di cottura

## Caratteristiche strutturali:

- ▶ Numero motori: 2
- ▶ Autoreverse: standard
- ▶ Nr. velocità: 2
- ▶ Passo [mm]: 75
- ▶ Sonda al cuore: standard
- ▶ Lavaggio automatico: n.a.

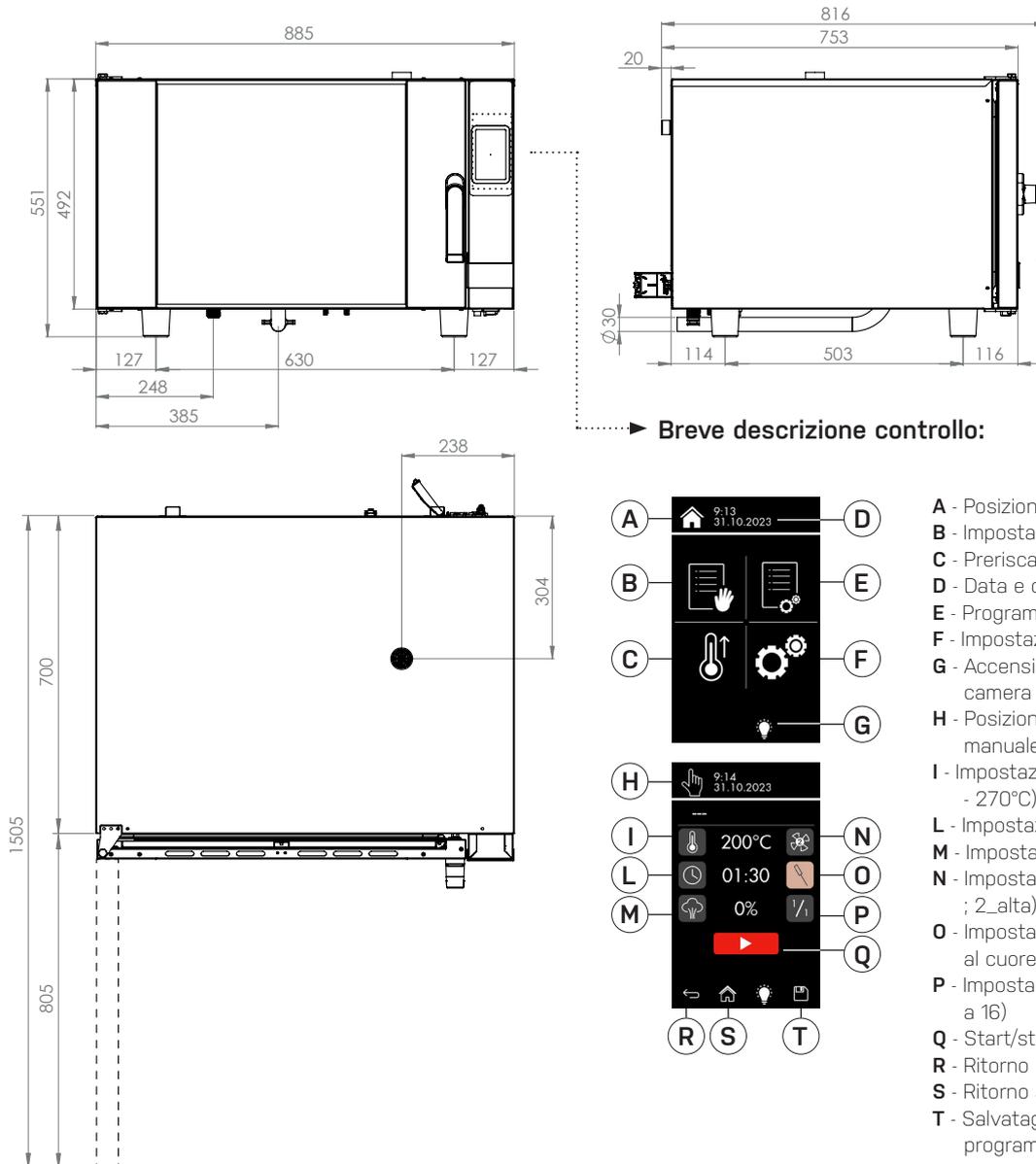
## Dotazioni:

- ▶ Q.tà 1 griglia GN1/1

## Accessori:

- ▶ Basamento in acciaio inox con ripiano (rif. AB-R61-720)
- ▶ Struttura a 8 ripiani per basamento forno (rif. AR-K61-720)
- ▶ Lievitatore 8 ripiani (rif. EP-E61-08)
- ▶ Griglia 600x400
- ▶ Teglia in acciaio inox 600x400
- ▶ Bacinella raccogli condensa, removibile, alla base della camera di cottura

## Disegno tecnico:



EH-T61-04H

## Dimensioni:

Dimensioni forno con maniglia [LxPxH mm]:	<b>885 x 816 x 551</b>
Dimensioni forno senza maniglia [LxPxH mm]:	<b>885 x 753 x 551</b>
Dimensioni camera [LxPxH mm]:	<b>660 x 510 x 380</b>
Peso netto [kg]:	<b>105</b>

## Imballo:

Tipo imballo:	<b>cartone su pallet</b>
Dimensioni imballo [LxPxH mm]:	<b>945 x 845 x 760</b>
Volume [m <sup>3</sup> ]:	<b>0,61</b>
Peso lordo [kg]:	<b>110</b>

## Alimentazione elettrica:

Max potenza elettrica [kW]:	<b>6,5</b>
Max potenza assorbita [A]:	<b>13,0</b>
Alimentazione elettrica [V]:	<b>400V 3PH+N</b>
Frequenza [Hz]:	<b>50/60</b>
Requisito cavo potenza:	<b>5G 2.5 mm<sup>2</sup> H07RNF</b>

## Connessione idrica e specifiche acqua:

Ingresso acqua potabile [ø mm]:	<b>3/4" Gas</b>
Pressione acqua [bar]:	<b>1.5 - 2.5</b>
Durezza acqua:	<b>4 - 12° f = 40 - 120 ppm</b>
Conduttività elettrica [µS/cm]:	<b>≤1000</b>
Concentrazione cloro [mg/l]:	<b>&lt;0.2</b>
Concentrazione ione cloruro [mg/l]:	<b>&lt;150</b>
Scarico acqua [ø mm]:	<b>30</b>

## Requisiti per l'installazione:

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, specie la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. Inoltre, la qualità dell'acqua deve rispettare gli standard minimi indicati dal costruttore. Le attrezzature elettriche devono essere installate da personale qualificato.