

L06D



BAKERY ELECTRIC OVEN

6 GN 1/1
CONVECTION OVEN

FOUR ELECTRONIQUE PATISSERIE

6 NIVEAUS GASTRO GN 1/1
FOUR AIR PULSÉ / ELECTRONIQUE



L06D

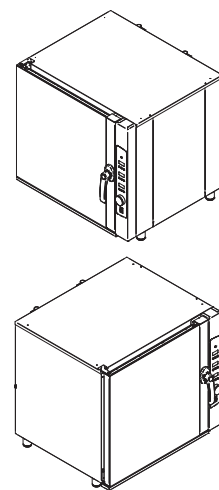
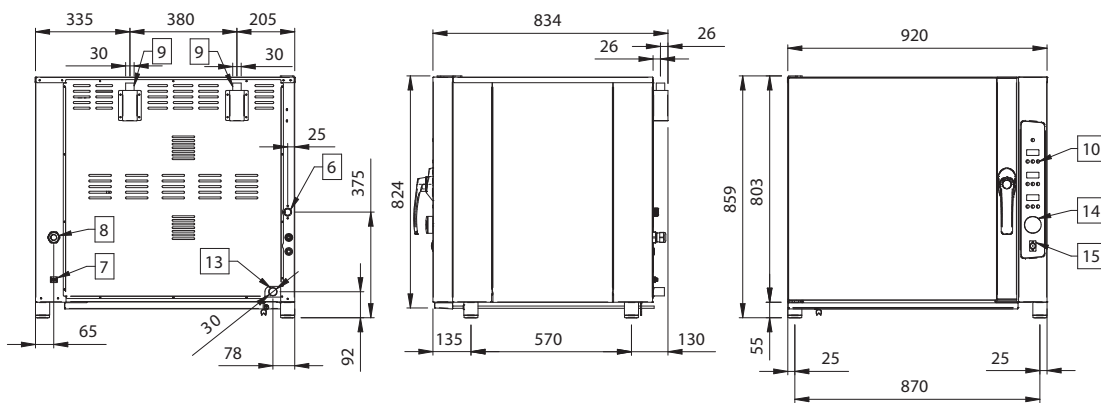
Oven Category	Convection Oven
Version	Air pulsé / Electronique
Load Capacity	6 trays 600x400 - GN 1/1
Capacité	6 niveaux 600x400 Euronorm GN 1/1
Outside dimension	920x840x865 WxDxH
Dimensions externes	920x840x865 LxPxH
Space between trays	80 mm
Distance entre niveaux	80 mm
Power	10,8 kW
Puissance électrique	10,8 kW
Voltage / Ferquency	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N / 50-60 Hz
Temperature	260°C
Température maxi	260°C
Weight	117 Kg
Poids	117 Kg

Equipped with:

- Digital control 99 programs
- Bi-directional reversing fan system
- Digital water injection regulation
- Automatic pre-heating setting
- n. 2 speed regulation
- n. 3 cooking cycles for each program
- Steam Exhaust regulation
- Halogene lights

En dotation

- 99 programmes mémorisables
- Moteur résistant avec inversion de rotation
- Système humidificateur électronique
- Préchauffage automatique
- n. 2 vitesses réglables
- n. 3 phases par programme de cuisson
- Eclairage Halogène
- Double vitrage securit
- Angles arrondis



Technical features, descriptions, finishing, depicted drawings, codes can be subjected to change without our notice. Colors that are reproduced are for reference only; the representation in print may alter the color tones. Caractéristiques techniques, descriptions, finitions, dessins représentés, codes indiqués peuvent être soumis à des modifications sans préavis de notre part. Les couleurs reproduites sont uniquement à titre indicatif; la représentation en version imprimée peut modifier la tonalité des couleurs.



LOGIUDICE FORNI SRL - Via Macia 14 - 37040 Arcole (VR)
Tel. +39 045 6180126 | Fax. +39 045 7636067
mail: info@logiudiceforni.com

www.logiudiceforni.com