

600PLUS4T

Forno meccanico a convezione potenziato,
capienza **4** teglie o griglie **600 x 400** mm o **GN 1/1** (cod. /code **BIGN1/165**)
*Mechanical convection oven,
suitable for 4 pans or grids 600 x 400 mm or GN 1/1 (cod. /code BIGN1/165)*



PORTA A RIBALTA (standard)
FOLDING DOOR (standard)



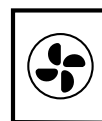
PORTA A BANDIERA DX (opzionale)
RH HINGED DOOR (optional)



PORTA A BANDIERA SX (opzionale)
LH HINGED DOOR (optional)



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
REVERSE GEAR



LUCE
LIGHT

OPTIONAL



H₂O

ADATTO A CUOCERE / Suitable for cooking:



GASTRONOMIA
GASTRONOMY



PESCE
FISH



CARNE
MEAT



PASTICCERIA
BAKERY



PANE
BREAD



SNACK



PIZZA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Versione - Version	Elettrico - Digitale - Electric - Digital
Capacità teglie - Loading capacity	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1 (Cod./Code BIGN1/165)
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	650 x 468 x 350 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	780 x 795 x 560 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	5,4 Kw
Voltaggio - Voltage	380 - 415 V 3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	800 x 830 x 730 mm
Peso netto - Net weight	44 Kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	60 Kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM04NEPSV-PLUS	PORTA A RIBALTA - FOLDING DOOR
FEM04NEPSDX-PLUS	PORTA A BANDIERA DX - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEPSSX-PLUS	PORTA A BANDIERA SX - LEFT HINGED DOOR
FEM04NEPSV-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A RIBALTA / WITH H ₂ O INJECTION - FOLDING DOOR
FEM04NEPSDX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA DX / WITH H ₂ O INJECTION - RIGHT HINGED DOOR
FEM04NEPSSX-PLUSH20	CON INIEZIONE DI H ₂ O - PORTA A BANDIERA SX / WITH H ₂ O INJECTION - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED