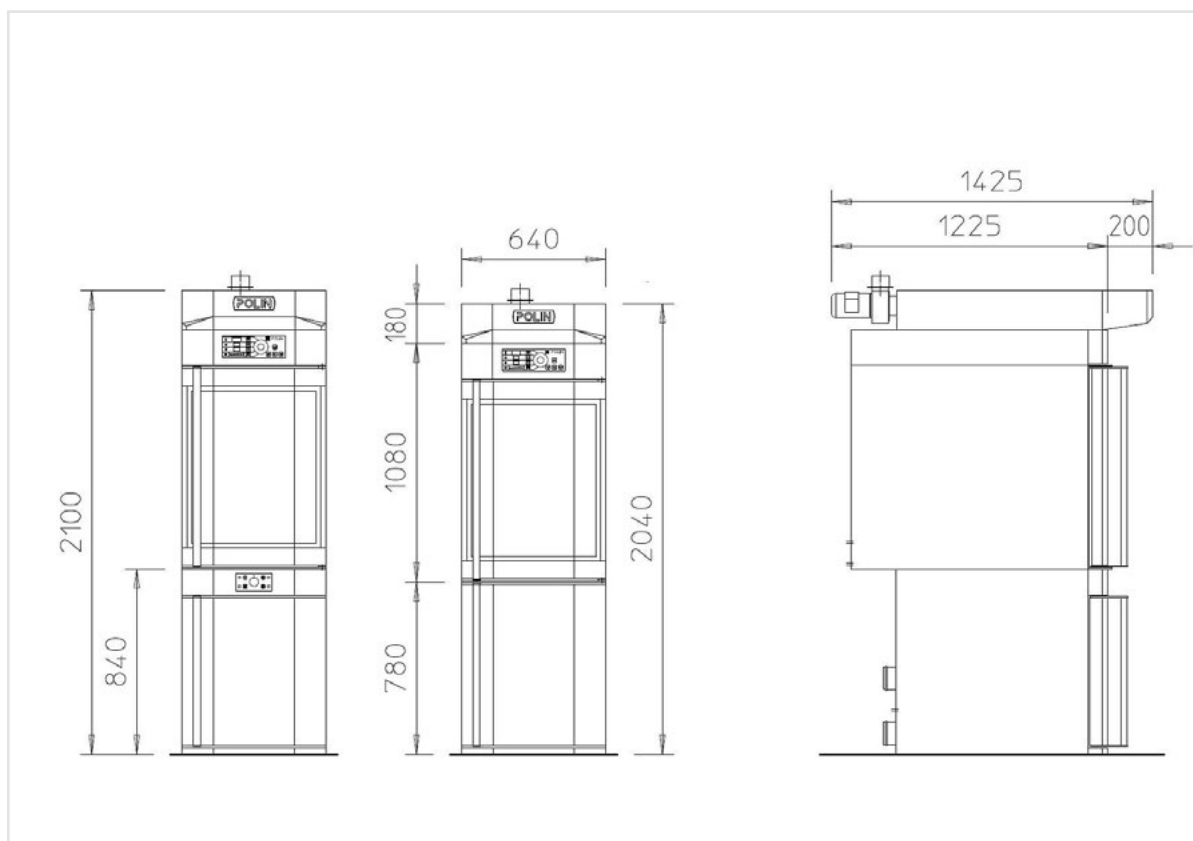


UNICO 4060/9



- Camera di cottura con riscaldamento a convezione, dotata di un piano in lamiera bugnata a riscaldamento elettrico autonomamente termostato (brevetto europeo) di una potenza tale da raggiungere i 350°C molto velocemente per una cottura ottimale di prodotti come pizze e focacce.
- Potenza elettrica totale del forno in linea con i normali forni ventilati in commercio (anche se dotato di piano elettrico).
- Computer 100 programmi
- Quadro elettrico posto sopra la camera di cottura per ridurre la larghezza.
- Sistema di scarico acqua a pavimento.
- Vaporiera a nebulizzazione d'acqua.
- Camera provvista di 4 lampade alogene per una completa visibilità del prodotto.
- Valvola di scarico vapori automatica.
- Possibilità di apertura porta simmetrica. (standard cerniere dx maniglia sx)

ARRIVO FORZA MOTRICE	400/3N~/50 Unico 4060/9 230/1~/50 cella
ARRIVO ACQUA FREDDA	Diametro 3/8"
SCARICO ACQUA	Diametro 1/2"
SCARICO VAPORE	Diametro 80 mm



	Capacità padelle		Dimensione padelle	Larghezza minima porta	Peso	Potenza elettrica	
	n°	passo	mm	mm	kg	kW	
UNICO 4060/9	9	86	400x600	650	200	12,9	
Cell	10	64,0	400x600	650	70	1,7	