
 Forni misti convezione/vapore diretto - struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10 - 2 per TOP4-6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio - supporti universali per teglie gastronorm GN1/1 o pasticceria 600x400 (teglie non incluse).


Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità - termostato digitale 50-260°C.

Optional: Kit lavaggio - Doccetta - Armadio lievitatore - Cavalletto - Cappa

 Mixed convection/direct steam ovens - stainless steel structure - internal halogen light - centrifugal fan with auto-reverse (3 for TOP10, 2 for TOP4-6) - double-glazed glass door (internal glass opens) - water drain - washing kit set-up - universal supports for gastronorm GN1/1 or pastry 600x400 racks (racks not included).


Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles with automatic sequence per program - automatic pre-heating - steam discharge regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation - digital thermostat 50-260°C.

Options: Washing kit - Shower - Rising cabinet - Rack - Hood

 Fours mixtes convection/vapeur directe - structure en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec autoreverse (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) - vidange eau - prédisposition kit lavage - supports universels pour plats à four gastronorm GN1/1 ou pâtisserie 600x400 (plats à four non inclus).


Contrôle numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - réglage évacuation de la vapeur - réglage injection d'eau numérique - sonde au cœur - réglage des ventilateurs à 2 vitesses - thermostat numérique 50-260°C.

Options: Kit lavage - Douchette - Armoire pour le levage - Chevalet - Hotte

 Kombi dampfer/direkter Dampf - Struktur aus Edelstahl - Halogen-Innenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit Autoreverse (3 für TOP10, 2 für TOP4-6) - Doppelglastür (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablass - Vorinstallation Spülkit - Universalhalterungen für Gastronorm-Bleche GN1/1 oder für Konditoreibleche 600x400 (Bleche nicht inbegriffen).


Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen je Programm in automatischer Sequenz - automatisches Vorwärmen - Dampfablassregulierung - digitale Regulierung der Wassereinspritzung - Kerntemperaturfühler - Gebläse-einstellung mit 2 Geschwindigkeiten - digitaler Thermostat 50-260°C.

Optionals: Spülkit - Handbrause - Gärschrank - Gestell - Absaughaube

 Hornos mixtos convección/vapor directo - estructura de acero inoxidable - iluminación interna halógena - ventilador centrifugo con autoreverse (3 para TOP10, 2 para TOP4-6) - puerta con doble cristal (cristal interno practicable) - descarga de agua - preparación kit lavado - soportes universales para bandejas gastronorm GN1/1 o pastelería 600x400 (bandejas no incluidas).

Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de la descarga de vapor - regulación de la inyección de agua digital - sonda de temperatura del núcleo - regulación de los ventiladores de 2 velocidades - termostato digital 50-260°C.

Optional: Kit de lavado - Ducha - Armario fermentador - Caballete - Campana

 Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией обратного вращения (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - возможность установки комплекта для мойки - универсальные держатели для гастрономических противней GN1/1 или кондитерских 600x400 (противни не входят в комплект).

Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности для программы - автоматический предварительный нагрев - настройка стравливания пара - настройка цифрового впрыска воды - термощуп - 2-скоростная настройка вентилятора - цифровой термостат 50-260°C.

Дополнительная комплектация: Комплект для мойки - душ - расстоечный шкаф - стойка - Вытяжка



TOP10D



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP4D	TOP6D	TOP10D
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	10,8 kW		16,1 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz 400V/3N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
TIMER TIMER ТАЙМЕР	TIMER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	digitale digital numérique digitaler digital цифровой		
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	6x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm	10x 600x400 - GN1/1 P= 80 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 - 260°C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		660x480x455h mm	660x480x615h mm	660x480x950h mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	920x840x705h mm	920x840x985h mm	920x840x1200h mm
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	87 Kg	99 Kg	133 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	103 Kg	116 Kg	151 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1020x970x860h mm	1020x970x1000h mm	1020x970x1330h mm
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,851 m ³	0,989 m ³	1,316 m ³