

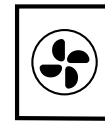
MID 5

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capienza **5 teglie** o griglie **600x400 mm** o **GN 1/1**
Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for 5 pans or grids 600x400 mm or GN 1/1

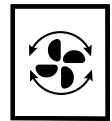
 PORTA A BANDIERA SX
 LH HINGED DOOR



FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



INVERSIONE MARCIA
 REVERSE GEAR



H₂O



LUCE
 LIGHT

▪ 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 - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 440 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 755 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	6,45 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	29,3 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 900 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	105 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM05NEMIDV	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
FEM05NEMIDVH2O	5 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 5 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITH H ₂ O INJECTION AND WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR

TEGLIE E GRIGLIE NON COMPRESSE - GRIDS AND PANS NOT INCLUDED / DISPONIBILE VERSIONE 60 Hz SU ORDINAZIONE - 60 Hz VERSION AVAILABLE UPON ORDER