

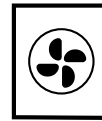
MID 6

Forno meccanico a convezione, con e senza iniezione di acqua, capacità **6** teglie o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**
*Mechanical convection oven with and without water injection system, suitable for **6** pans or grids **600x400** mm or **GN 1/1***

 PORTA A BANDIERA SX
 LH HINGED DOOR



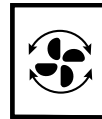
FUNZIONI functions



CONVEZIONE
 CONVECTION



H₂O



INVERSIONE MARCIA |
 REVERSE GEAR



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	Elektrico - Meccanico - Electric - Mechanical
Capacità teglie - Loading capacity	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie - Distance between trays	80 mm
Dimensioni camera (LxPxH) - Oven chamber size (LxDxH)	680 x 480 x 520 mm
Dimensioni esterne (LxPxH) - External dimensions (LxDxH)	840 x 920 x 835 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power	7,65 kW
Voltaggio - Voltage	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Assorbimento elettrico totale - Total power consumption	35 A
Dimensioni imballo (LxPxH) - Package dimensions (LxDxH)	880 x 955 x 980 mm
Peso netto - Net weight	90 kg
Peso lordo con imballo - Gross weight with package	110 kg

CODICE / CODE	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
FEM06NEMIDV	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, SENZA INIEZIONE DI H ₂ O, CON SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 PANS OR GRIDS 600 x 400 mm OR GN 1/1, WITHOUT H ₂ O INJECTION, WITH WATER DRAIN - LEFT HINGED DOOR
FEM06NEMIDVH2O	6 TEGLIE O GRIGLIE 600 x 400 mm O GN 1/1, CON INIEZIONE DI H ₂ O E SCARICO - PORTA A BANDIERA SX 6 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