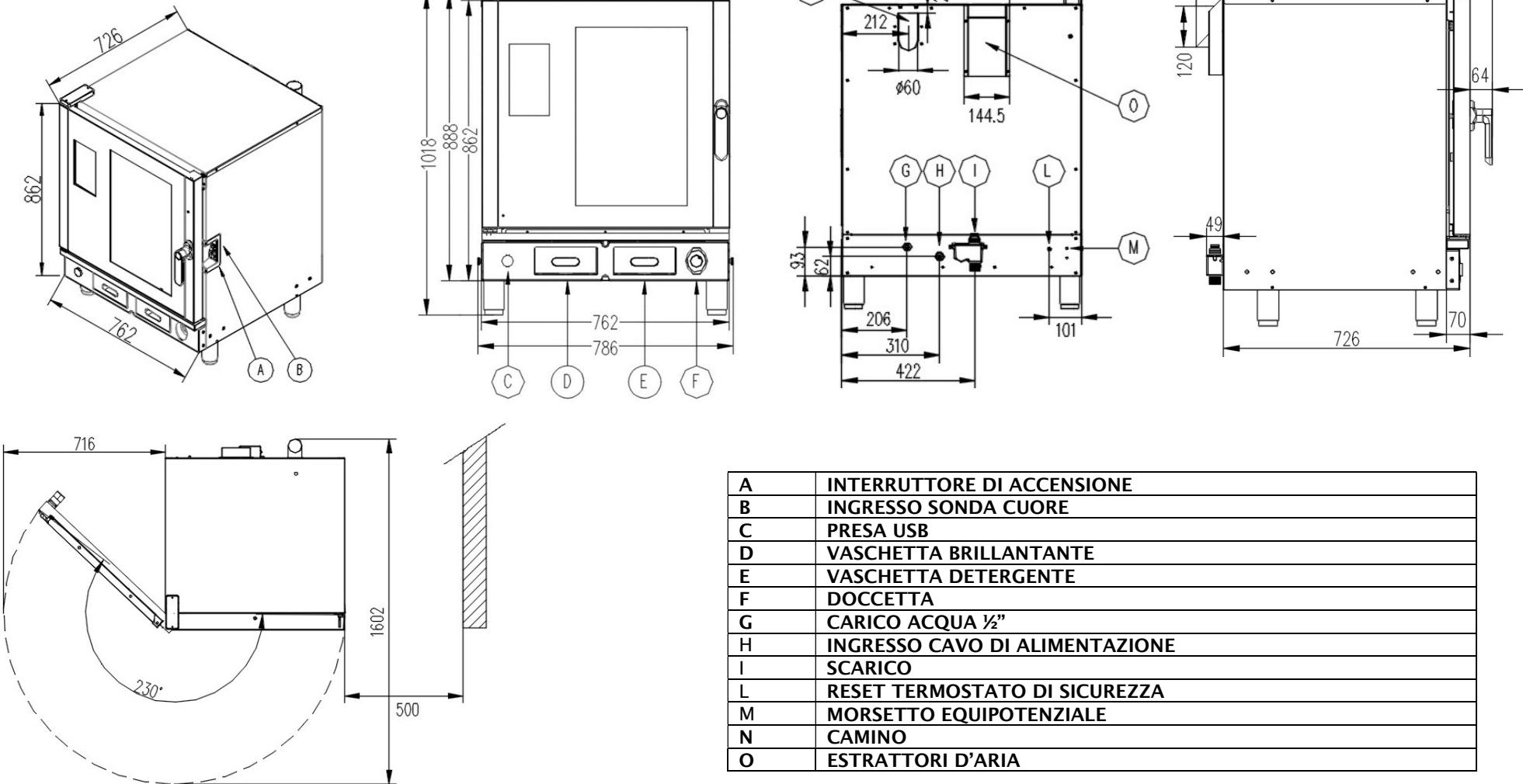


EPC-0711E2 - SCHEDA TECNICA



Sede legale Italia

Viale Duca d'Aosta, 3 – 21052 Busto Arsizio (VA)
 Tel. ufficio +39 02 9425037
 P.IVA e C.F. 03418710129

Sede operativa Italia

Via F. Baracca, 3 – 61037 Mondolfo (PU)
 E-mail info@atosa-italy.it



Pag. 1 di 2

Numero di teglie:	7
Modello di teglie:	GN 1/1
Spazio tra le teglie:	68 mm
Carico massimo per teglia:	18 kg
Carico massimo totale:	126 kg
Capacità camera:	100 litri
Tensione di alimentazione:	380-415 Vac (400V nominale) 3ph+N+PE
Frequenza di alimentazione:	50-60 Hz
Potenza nominale:	13,1kW a 380V - 15,5kW a 415V
Max assorbimento per fase:	26 A
Sezione minima di allacciamento:	5G4 mmq (H07RN-F)

Grado di protezione:	IPX4
Diametro interno tubo di scarico:	32 mm
Diametro esterno tubo camino:	60 mm
Range di funzionamento:	da 30°C a 260°C
Peso senza imballo:	120,8 kg
Peso con imballo:	154,4 kg
Pressione operativa ideale:	2-3 bar
Durezza dell'acqua:	< 8°d
Allacciamento idrico:	Tubo di carico fornito con attacco ½"
Ingombro del forno (WxHxD):	786 x 888 x 870 mm
Misure dell'imballo (WxHxD):	870 x 1030 x 970 mm

Atosa catering equipment s.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche alle specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali del prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

EPC-0711E2_DTS_ITA_06

Sede legale Italia

Viale Duca d'Aosta, 3 – 21052 Busto Arsizio (VA)
Tel. ufficio +39 02 9425037
P.IVA e C.F. 03418710129

Sede operativa Italia

Via F. Baracca, 3 – 61037 Mondolfo (PU)
E-mail info@atosa-italy.it



Pag. 2 di 2