



OC0464R Expert

4 levels/livelli 600 X 400 - GN 1/1



External dimensions/Dimensioni esterne
l 735 p 745 h 540 mm

Capacity/Capacità
4 Level/Livelli

Tray distance/Distanza tra le teglie
75mm

Cooking modes : Convection 50°C – 270°C
Modalità di cottura : Convezione 50°C – 270°C

Technical features-Caratteristiche tecniche

Structure/Struttura: Inox AISI 430;
Door/Porta: Double glazed/Doppio vetro
Light/Luce: Halogen lamp/Lampada alogena
Weight/Peso: 40 Kgs.
Control panel/Pannello di controllo: Manual/Manuale
Temperature/Temperatura: 50 - 270° C
Timer/Timer: 0 - 60 min.
Motors/Motori: 1 Reverse
Electric spec's/Specifiche elettriche: 3N 400V / 4,7Kw

Removable double pitch tray holder/Portateglie amovibile a doppio passo
Easily replaceable double glass/Doppio vetro facilmente sostituibile
External glass temperature 60° max/Temperatura su vetro esterno max 60°
Flap door with fall protection/Porta a ribalta anticaduta
Air Flow compensation/Flusso d'aria compensato

Optional

Injection/Iniezione: Direct/Diretta
Control panel/Pannello di controllo: Digital/Digitale

www.atlasforni.it **info@atlasforni.it**