FFM100S – STANDARD

- Macchinario per uso professionale
- Interni ed esterni realizzati in acciaio inox
- Illuminazione interna della camera
- Camera di cottura saldata con angoli arrotondati
- Porta a ribalta
- Porta doppio vetro (4 mm)
- 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min
- Elevato isolamento termico da 50 mm
- Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna
- Cremagliera teglie removibile
- Passo teglie 70 mm
- Regolazione temperatura da 10 a 280°C
- Regolazione tempo da 1 a 120
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza (Kwatt/Hp)	2,8 (3,75)
Regolazione tempo (min)	1-120
Capacità camera (min)	4 x 433x333
Distanza teglie (mm)	70
Temperarura (°C)	10-280
Peso netto monofase (kg)	37,0
Peso lordo monofase (Kg)	39,0
Dimensione imballo (mm)	B. 640 D. 670 H. 720