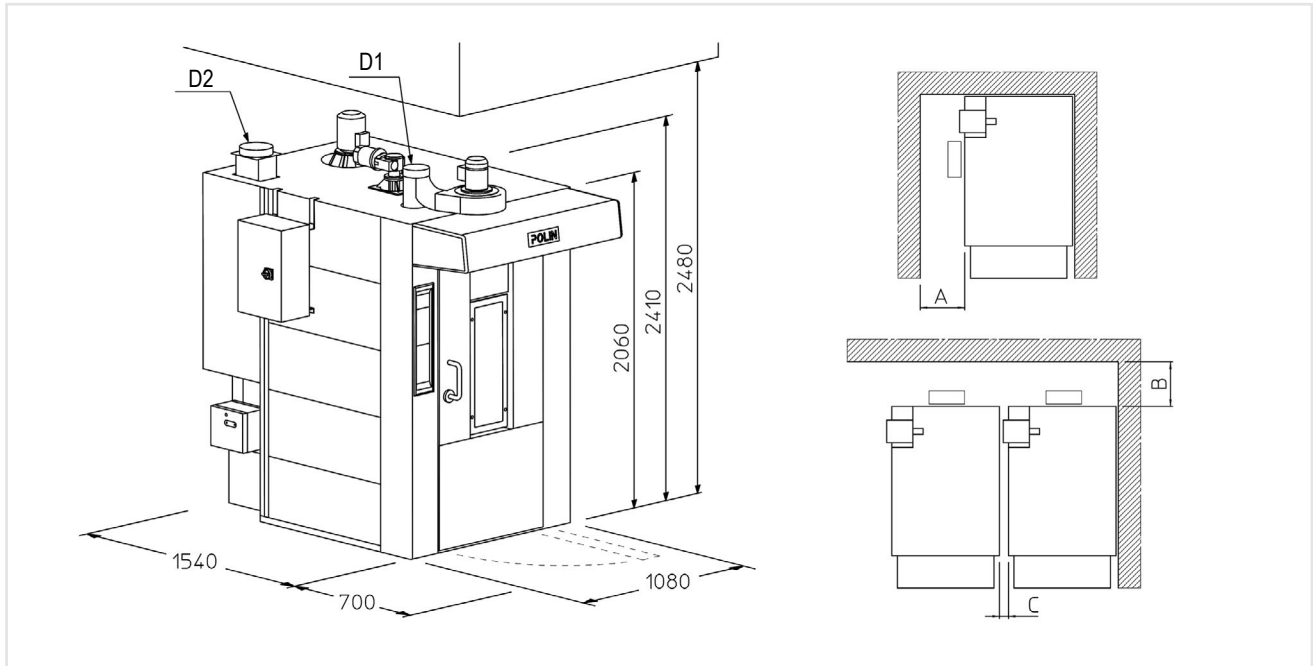


# POCKET 4666





Modello Model		A mm	B mm	C mm	Scarico vapore / Steam exhaust D1 mm	Scarico fumi / Fume exhaust D2 mm
4666	SC	600	600	190 (*)	150	150
	SE		0	0 (**)		-

Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum door width	Peso Weight	SC		SE
	N°	Passo / Pitch mm	mm	mm	kg	kW	kcal/h	kW
4666	15	97	460x660	500	850	1,6	~45.000 (52,3 kW)	35,9
	18	81						

(\*) DISTANZA MINIMA CON BRUCIATORE RIELLO A GAS (PER FACILITARE LA MANUTENZIONE SI CONSIGLIA DI AUMENTARE LA QUOTA DI ALMENO 100 MM)  
MINIMUM DISTANCE WITH RIELLO GAS BRUNER (FOR EASIER MAINTENANCE WE SUGGEST TO INCREASE THE DISTANCE AT LEAST 100 MM)

(\*\*) PER EVENTUALE SOSTITUZIONE GRUPPO RESISTENZE È NECESSARIO SPOSTAMENTO FORNO  
TO REPLACE THE ELECTRIC ELEMENTS GROUP IT IS NECESSARY TO MOVE THE OVEN

## CARATTERISTICHE DI SERIE

### **RANGE DI FUNZIONAMENTO**

- Temperatura massima 300°C

### **LAYOUT**

- Bruciatore sul lato sinistro

### **STRUTTURA**

- Porta con cerniere a destra
- Porta con doppio vetro
- Tenuta al vapore con sistema composto da guarnizione silconica e struttura in acciaio

### **CIRCUITO ARIA**

- Grande portata aria di cottura e bassa velocità in camera garantiscono un'ottima uniformità e una rapida trasmissione del calore al prodotto per un miglior sviluppo

### **GENERATORE DI CALORE**

- Camera di combustione ad alto rendimento

### **VAPORE**

- Gruppo vaporizzatori a cascata

### **SCARICO VAPORI**

- Valvola di scarico vapori manuale
- Cappa con aspiratore vapori
- Sistema di recupero del vapore sul fronte del forno
- Aspiratore vapori in alluminio con girante inox

### **IMPIANTO ELETTRICO**

- Quadro elettrico applicabile alle pareti del forno

### **MOVIMENTAZIONE CARRELLO**

- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio

### **ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD**

- 400/50/3N

## STANDARD FEATURES

### **OPERATING RANGE**

- Maximum temperature 300°C

### **LAYOUT**

- Burner on the left side

### **STRUCTURE**

- Door with hinges on the right
- Double glass door
- Vapor tightness by a system composed of a silicon gasket and a steel frame

### **AIR CIRCUIT**

- The high baking air delivery and the low speed in the baking chamber ensure an excellent uniformity and a rapid heat transmission to the product for its better development

### **HEAT GENERATOR**

- High performance combustion chamber

### **STEAM**

- Cascade steamers

### **STEAM EXHAUST**

- Manual steam discharge damper
- Hood with exhaust fan
- Steam recovery system on the oven front
- Exhaust fan in aluminium with stainless steel impeller

### **ELECTRIC INSTALLATION**

- Control panel installable on the oven walls

### **RACK MOVEMENT**

- Standard rotation group with clutch and hook

### **STANDARD POWER SUPPLY**

- 400/50/3N