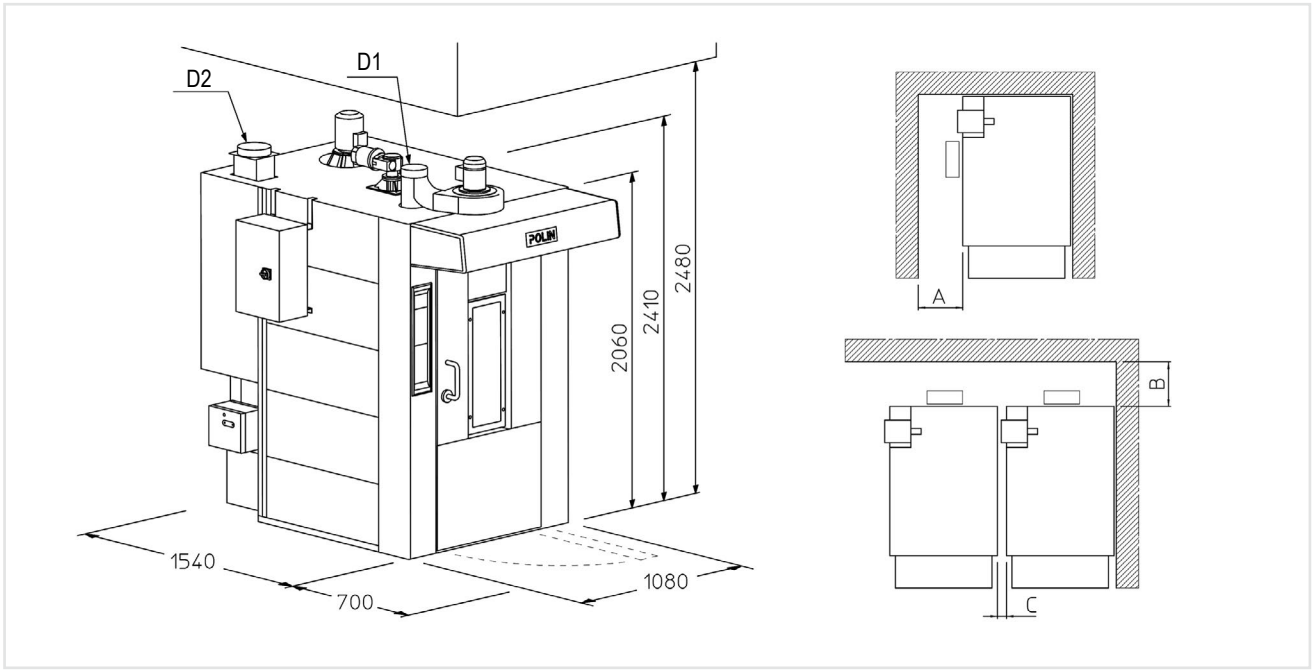
POCKET 4666



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** *Minimun 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
- Rivestimento in acciaio preverniciato

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
- Tenuta al vapore con sistema composto da guarnizione siliconica e struttura in acciaio
- Sistema esclusivo di turbolenze per la distribuzione del vapore in camera durante la vaporizzazione
- Rapido recupero della temperatura delle vaporiere grazie alla loro integrazione nel flusso d'aria
- Impianto di scarico vaporiere in acciaio inox

SCARICO VAPORI
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Aspiratore vapori in alluminio con girante inox

IMPIANTO ELETTRICO
- 2 lampade alogene
- 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 hinges on the right side
- Double glass Door
- Prepainted steel covering

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
- Steam tightness by a system composed of a silicon gasket and a steel frame
- Exclusive turbulence system to distribute steam into the chamber during steaming
- Quick recovery of the steamer temperature thanks to their integration in the air flow
- Steamer condensate drain in stainless steel

STEAM EXHAUST
- Hood with exhaust fan
- Steam exhaust fan at 1 speed
- Exhaust fan in alumimium with stainless steel impeller

ELECTRIC INSTALLATION
- 2 halogen lamps
- Electrical box installable on the oven walls

RACK MOVEMENT
- Standard rotation group with clutch and hook

STANDARD POWER SUPPLY
- 400/50/3N