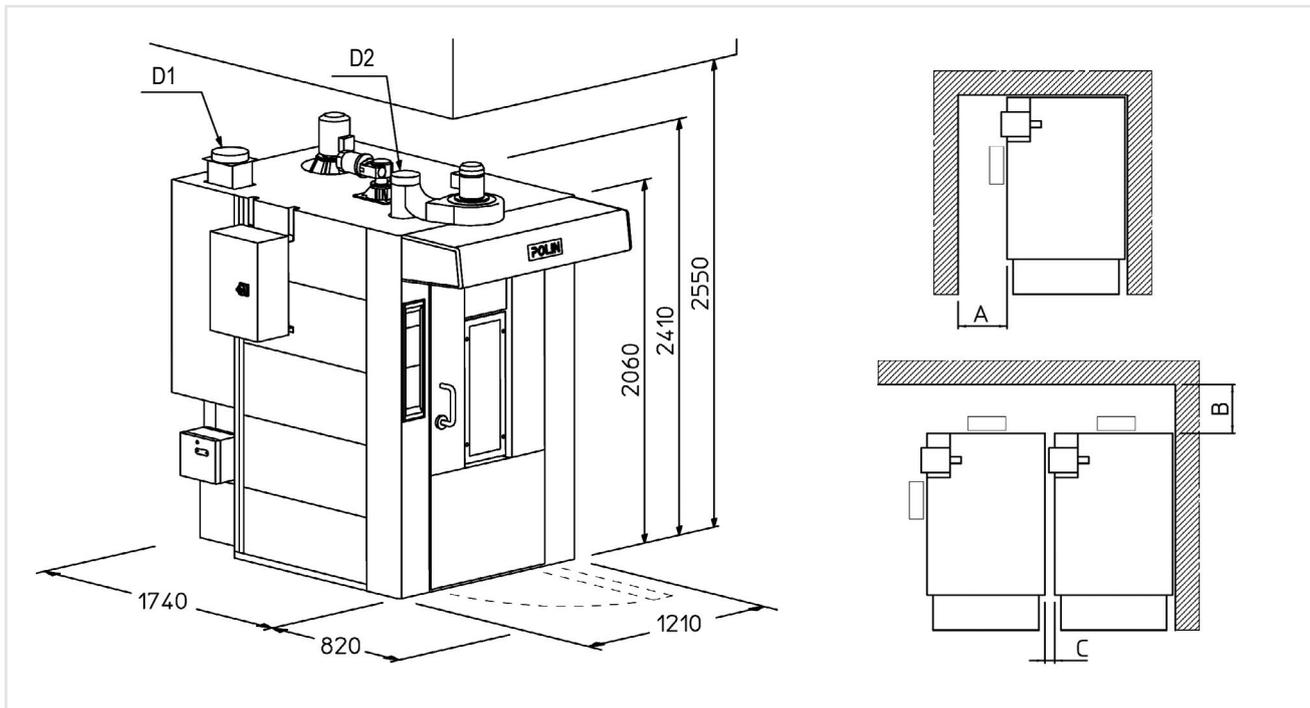


# POCKET 6065





| Modello<br>Model |    | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | Scarico fumi / Fume exhaust<br>D1 mm | Scarico vapore / Steam exhaust<br>D2 mm |
|------------------|----|---------|---------|---------|--------------------------------------|---|
| 6065             | SC | 600     | 600     | 160 (*) | 200                                  | 150                                     |
|                  | SE | 600     | 0       | 0 (**)  | -                                    | 150                                     |

| Modello<br>Model | Capacità<br>padelle<br>Tray capacity |                     | Dimensioni padelle<br>Tray size | Larghezza minima<br>porta locale<br>Minimum door<br>width | Peso<br>Weight | SC  |                      | SE   |
|------------------|--------------------------------------|---------------------|---------------------------------|---|----------------|-----|----------------------|------|
|                  | N°                                   | Passo / Pitch<br>mm | mm                              | mm  | kg             | kW  | kcal/h               | kW   |
| 6065             | 15                                   | 97                  | 460x760<br>510x730              | 500   | 1.100          | 2,0 | ~50.000<br>(58,1 kW) | 43,2 |
|                  | 18                                   | 81                  | 600x650 (***)                   |   |                |     |                      |      |

(\*) 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

(\*\*\*) SOLO CON CARRELLO DOTATO DI MANIGLIA PER LA MOVIMENTAZIONE / ONLY WITH RACK EQUIPPED WITH HANDLING GRIP

## 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 siliconica 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