

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.

EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10D - 2 pour TOP4D-6D) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 2 vitesses du ventilateur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

	TOP4D	TOP6D	TOP10D
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		-
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
			
	87 Kg	99 Kg	133 Kg
	103 Kg	116 Kg	151 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			
	3920 €	4300 €	5570 €

* Teglie non incluse.
Trays not included.
Plaques pas incluses.
Bleche nicht inbegriffen.
Bandejas no incluidas.
Противни не входят в комплект.