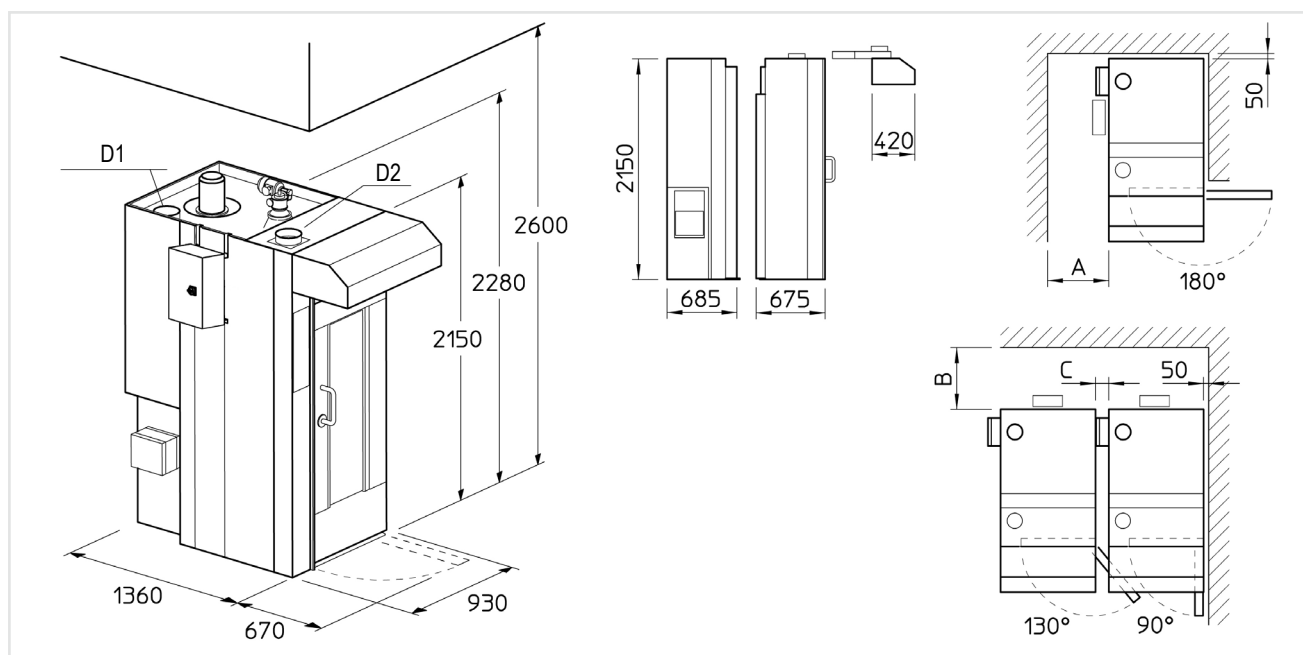


POCKET 4060





Modello Model		A mm	B mm	C mm	D1 mm	D2 mm
4060	SC	600	600	130 (*)	150	150
	SE	700	50 (**)	50 (**)	150	150

Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Larghezza minima porta locale Minimum lab door width	Peso Weight	SC		SE
	Nr.	Passo / Pitch mm				kW	kcal/h	kW
4060	15	97	400x600	730	800	1,3	~25.100 (29,2 kW) pasticceria / <i>pastry</i>	21,8 pasticceria / <i>pastry</i>
	18	81					~27.100 (31,5 kW) con vaporiera / <i>with steamer</i>	28,7 con vaporiera / <i>with steamer</i>

(*) 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
- Vetro porta di grandi dimensioni per una notevole visibilità e grande illuminazione
- Rivestimento in acciaio inox
- Forno spedito in 2 elementi premontati (installazione rapida)

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
- Sistema di recupero del vapore sul fronte del forno
- Sistema scarico vapori (Fast Air) - raffreddamento rapido (Rapid Cooling)

IMPIANTO ELETTRICO

- 4 lampade alogene
- Presa USB su pannello frontale
- Quadro elettrico applicabile alle pareti del forno
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP (*)

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
- Big size glass door for a great visibility and great lighting system
- St/St external panel
- Oven shipped in 2 preassembled elements (fast installation)

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
- Steam recovery system on the oven front
- Steam exhaust system (Fast Air) - Rapid cooling system

ELECTRIC INSTALLATION

- 4 halogen lamps
- USB connection on front side
- Electrical box installable on the oven walls
- Prearrangement for remote management connection BakeAPP (*)

RACK MOVEMENT

- Standard rotation group with clutch and hook

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

(*) SOFTWARE E HARDWARE ESCLUSO - VEDI PAG 21 / SOFTWARE AND HARDWARE EXCLUDED. SEE PAGE 21