

Forno combinato elettrico e a gas, iniezione diretta di vapore, 6 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm			
FX DT 106E		↔ 75	↗ 76	↕ 69	
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione	
 touch screen		 70 mm		 2+2	
Capacità		Range Temperatura			
 6 teglie - GN1/1		 Da 30°C a 270°C			
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz
 Elettrico		 9.4	380-415	3	50/60
Plus		Plus			
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido			



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**

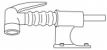


Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX106



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03
Sonda al cuore		SDC				
Sonda al cuore multiplo		SCMP				
Cappa con condensazione		SHC PG1				
Supporto con ripiano		SCR 01 PG8	70x65x85			
Kit portateglie		CRGR 01 PG8				



Forno combinato elettrico, iniezione diretta di vapore, 7 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm				
FX DT 107E		↔ 75	↗ 76	↕ 76		
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione		
 touch screen		 70 mm		 2+2		
Capacità		Range Temperatura				
 7 teglie - GN1/1		 Da 30°C a 270°C				
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz	
 Elettrico		 11.0	380-415	3	50/60	
Plus		Plus				
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido				



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**

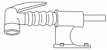


Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX107



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03
Sonda al cuore		SDC				
Sonda al cuore multiplo		SCMP				
Cappa con condensazione		SHC PG1				
Supporto con ripiano		SCR 01 PG8	70x65x85			
Kit portateglie		CRGR 01 PG8				



Forno combinato elettrico, iniezione diretta di vapore, 7 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm			
FX DT 110E		↔ 75	↗ 76	↕ 97	
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione	
 touch screen		 70 mm		 2+2	
Capacità		Range Temperatura			
 10 teglie - GN1/1		 Da 30°C a 270°C			
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz
 Elettrico		 18.6	380-415	3	50/60
Plus		Plus			
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido			



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**

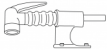


Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX110



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore		SDC				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore multiplo		SCMP				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Cappa con condensazione		SHC PG1				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Supporto con ripiano		SCR 01 PG7	70x65x70			
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Kit portateglie		CRGR 11 PG8				



Forno combinato elettrico, iniezione diretta di vapore, 20 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm				
FX DT 120E		↔ 86	↗ 87	↕ 184		
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione		
 touch screen		 65 mm		 2+2		
Capacità		Range Temperatura				
 20 teglie - GN 1/1		 Da 30°C a 270°C				
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz	
 Elettrico		 37.0	380-415	3	50/60	
Plus		Plus				
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido				



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**



Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX120



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore		SDC				

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore multiplo		SCMP				

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Cappa con condensazione		SHC PG120				

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Carrello 20 teglie (GN1/1)		CR120T PG				



Forno combinato elettrico e a gas, iniezione diretta di vapore, 6 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm			
FX DT 106G		↔ 75	↗ 76	↕ 75	
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione	
 touch screen		 70 mm		 2+2	
Capacità		Range Temperatura			
 6 teglie - GN1/1		 Da 30°C a 270°C			
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz
 Gas		 13.5	220-240	1	50/60
Plus		Plus			
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido			



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**

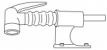


Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX106



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03
Sonda al cuore		SDC				
Sonda al cuore multiplo		SCMP				
Cappa con condensazione		SHC PG1				
Supporto con ripiano		SCR 01 PG8	70x65x85			
Kit portateglie		CRGR 01 PG8				



Forno combinato elettrico e a gas, iniezione diretta di vapore, 10 teglie GN1/1 con controllo touch

Modello		Dimensioni LxPxH cm			
FX DT 110G		↔ 75	↗ 76	↕ 103	
Controllo		Interasse (mm)		N° velocità ventilazione	
 touch screen		 70 mm		 2+2	
Capacità		Range Temperatura			
 10 teglie - GN1/1		 Da 30°C a 270°C			
Alimentazione		Potenza Totale KW	Voltaggio (V)	Fasi (N)	Frequenza Hz
 Gas		 20.0	220-240	1	50/60
Plus		Plus			
 connessione USB		 lavaggio automatico con liquido			



Caratteristiche Generali

Touch screen da 7" con interfaccia grafica intelligente e intuitiva.

Nube Connecting WiFi
Permette di creare, modificare e condividere ricette su più dispositivi, mantenendo il forno sempre aggiornato e monitorato.

Funzione Delta T
L'utilizzo di una sonda mantiene costante durante la differenza fra temperatura della camera e quella al cuore del prodotto.

Maniglia ergonomica brevettata, a doppia impugnatura, ti permette di aprire il forno anche con le mani occupate.



Optional

**Porta
incernierata a
sinistra**

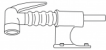


Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Volume imballo (m3)
--------	--------------------	-------------------	-------------------	---------------------

LD FX110



Accessori

		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Doccione		DLE			2 kg	0.03
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore		SDC				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Sonda al cuore multiplo		SCMP				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Cappa con condensazione		SHC PG1				
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Supporto con ripiano		SCR 01 PG7	70x65x70			
		Codice	Dim. prodotto (cm)	Dim. imballo (cm)	Peso imballo (Kg)	Vol. imballo (m3)
Kit portateglie		CRGR 11 PG8				

