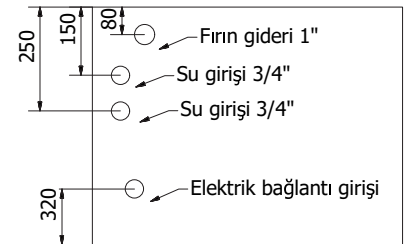
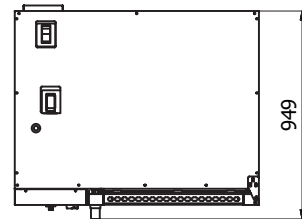
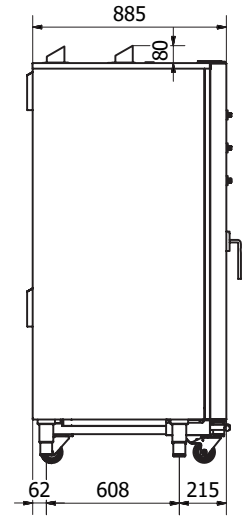
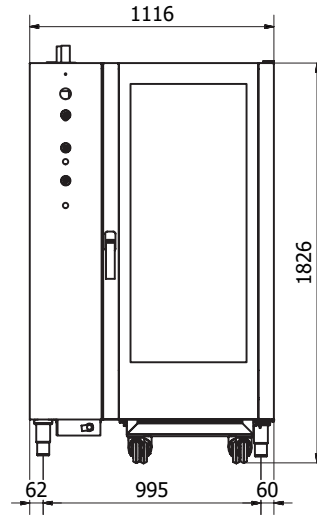




**20 GN 2/1
CKM 202 E**



Gastronom Konveksiyonlu Fırın

Gastronomy Convection Oven

ÖZELLİKLER

- Tamamı 304 kalite paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Her iki yöne dönebilen fan ile homojen hava sirkülasyonu
- Homojen ısı dağılımı ve eşit pişirme özelliği.
- 120 dk ya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Aydınlatmalı fırın iç kabini. Yüksek ısı yalıtımı
- Pişirme esnasında kapı açılması durumunda çalışmayı önleyen emniyet şalteri
- Çift cam kapı ile düşük dış yüzey sıcaklığı ve sızdırmazlık
- Açılabilir ve temizliği kolay kapı iç camı
- Kolay sökülebilir ve temizlenebilir tepsi raf kızakları.
- Yıkanebilir iç kabin
- Yüksek sıcaklık emniyet koruması
- Kumanda edilebilir baca klapesi ile kurutmalı pişirebilme
- İstenilen miktarda, 5 kademeli ve buhar verebilme seçeneği
- Fırın iç kabinini soğutabilme seçeneği
- Kolay kapanabilir, emniyetli kapı mekanizması.

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior body (AISI304)
- Homogeneous air circulation with two side rotatable fan
- Homogeneous heat distribution and cooking,
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Interior lighting, advanced insulation
- Safety on/off switch in case of door opening while cooking
- Double-glazed door with low outer surface temperature
- Openable and easy-to-clean inner glass door
- Washable interior cabin and easy-to-clean tray rack sledges
- High temperature safety protection
- Dry cooking with adjustable chimney flap
- 5 different levels of steaming capacity
- Option to cool the oven interior
- Easy-to-close safety door mechanism

Ürün Kodu Product Code	CKM 202 E	Voltaj Voltage	400V 3N
Pişirme Isısı Cooking Heat	50 - 300 °C	Güç Power	50 kW
Tepsi Girişi Tray Interval	535	Ölçüler Dimensions	1115x885x1825
Tepsi Tipi Tray Type	GN 2/1	Ağırlık Weight	420 kg
Tepsi Kapasitesi Tray Capacity	20 Tepsi 20 Tray	Paket Ebatı Package Dimensions	1156x1025x2026