

**EIGENSCHAFTEN**

- Digitale Bedienung.
- Edelstahl.
- **SFP-C20E**: stapelbar bis 3 Einheiten.
- Max. Temperatur bis 300 °C.
- Doppelventilatoren sorgen für optimale Wärmeverteilung.
- Spezieller Entwurf für leichte Wartung.
- Das Bedienfeld befindet sich auf der Tür.

**CARACTERÍSTICAS**

- Control digital.
- Acero inoxidable.
- **SFP-C20E**: apilable hasta 3 hornos.
- Temperatura máx. 300 °C.
- Los dobles ventiladores reparten el calor de forma óptima.
- Diseñado especialmente para facilitar el mantenimiento.
- El panel de control está en la puerta.

**CARATTERISTICHE**

- Comandi digitali.
- Acciaio inox.
- **SFP-C20E**: impilabile fino a 3 unità.
- Temperatura massima 300°C.
- La doppia ventilazione consente uno scambio di calore ottimale.
- Progettato per essere facile da pulire.
- Tutti i componenti elettronici sono installati sulla porta.



Das Kontrollfeld zeigt die gewünschte und aktuelle Temperatur sowie die Backzeit an.

El panel de control muestra la temperatura real y la deseada, así como el tiempo de horneado.

Il pannello digitale mostra la temperatura impostata e quella reale e i tempi di cottura.



Optimale Energieeinsparung dank eines Luftstroms mit minimalem Wärmeverlust zwischen dem Heizelement und den Produkten.

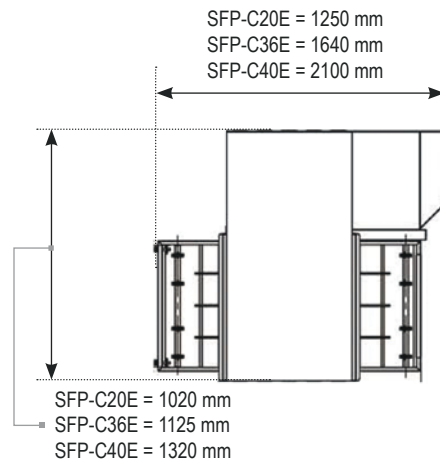
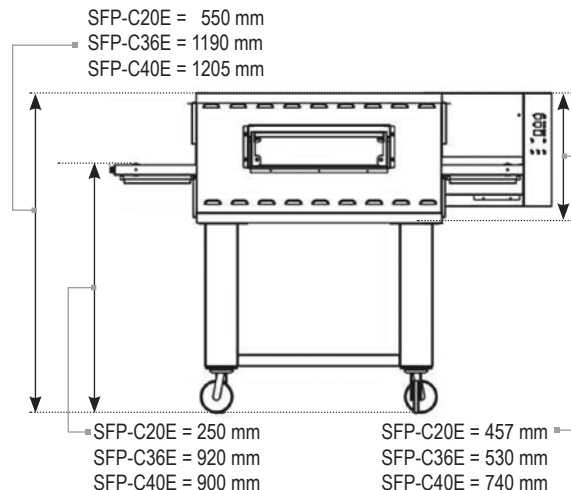
Ahorro óptimo de energía gracias a una corriente de aire con mínima pérdida de calor entre la resistencia y los productos.

Efficienza energetica ottimale grazie al flusso aria con perdita minima di calore tra la sorgente e il prodotto in cottura.

Innen- und Außenseite des Ofens aus Edelstahl.

El interior y el exterior del horno de acero inoxidable.

Interno ed esterno in acciaio inox.

**OBENANSICHT | PLANTA | VISTA DALL'ALTO**

**SEITENANSICHT | PERFIL | VISTA LATERALE**

**MODEL**
**ABMESSUNGEN TRANSPORTBÄNDER | DIMENSIONES CINTAS | DIMENSIONI DEL NASTRO**

Breite - ancho - larghezza  
Länge - longitud - lunghezza

**BACKRAUM | ZONA DE COCCIÓN | AREA DI COTTURA**
**BACKZEIT | TEMPO DE COCCIÓN | TEMPI DI COTTURA**
**MAX. TEMPERATUR | TEMPERATURA MAX. | TEMPERATURA MASSIMA**
**NETTOGEWICHT MASCHINE | PESO NETO MÁQUINA | PESO NETTO MACCHINA**
**LEISTUNG | POTENCIA | POTENZA**
**MAX. BACKHÖHE | ALTO DE COCCIÓN MAX | ALTEZZA DI COTTURA MASSIMA**
**SPANNUNG | VOLTAJE | VOLTAGGIO**
**OPTION GESTELL | APOYO OPCIONAL | SUPPORTO OPZIONALE**

	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Breite - ancho - larghezza	485 mm	485 mm	795 mm
Länge - longitud - lunghezza	1070 mm	1520 mm	1950 mm
BACKRAUM   ZONA DE COCCIÓN   AREA DI COTTURA	508 x 457 x 180 mm	938 x 535 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
BACKZEIT   TEMPO DE COCCIÓN   TEMPI DI COTTURA	3' - 15'	3' - 15'	3' - 15'
MAX. TEMPERATUR   TEMPERATURA MAX.   TEMPERATURA MASSIMA	300 °C	300 °C	300 °C
NETTOGEWICHT MASCHINE   PESO NETO MÁQUINA   PESO NETTO MACCHINA	110 kg	204 kg	300 kg
LEISTUNG   POTENCIA   POTENZA	8.3 kW	16,8 kW	27,8 kW
MAX. BACKHÖHE   ALTO DE COCCIÓN MAX   ALTEZZA DI COTTURA MASSIMA	120 mm	90 mm	110 mm
SPANNUNG   VOLTAJE   VOLTAGGIO	230/400V 3Ph 50Hz	230/400V 3Ph 50Hz	230/400V 3Ph 50Hz
OPTION GESTELL   APOYO OPCIONAL   SUPPORTO OPZIONALE	✗	✓	✓