

CHF664MCN-GAS

CHEF
Line



Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 600 x 400 mm con pannello elettromeccanico

Gas combi oven 6 trays 600 x 400 mm with electromechanic panel



Plus

Cerniere porta regolabili
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 908 x 1088 x 1016 mm
Supporti laterali 1dx + 1sx
Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
Ugello GPL

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm) 850 x 1041 x 951
Peso (kg) 123
Passo guide (mm) 80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW) 13,5
Frequenza (Hz) 50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V) AC 220/230
N° motori 2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW) /
Protezione acqua IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione Multigas (collaudo a metano)
Capacità N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura Ventilata
Vapore Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)
Camera di cottura Acciaio AISI 304
Temperatura 100 - 260 °C
Controllo temperatura Termostato
Pannello comandi Elettromeccanico - laterale dx
N° programmi /
Fasi programmabili /
Temperatura preimpostata /
Preriscaldamento /
Porta Apertura laterale dx
Ventilata
Vetro ispezionabile
Piedini Regolabili



Plus

Adjustable door hinges
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm) 908 x 1088 x 1016 mm
Lateral supports 1 right + 1 left
Cable Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Manual washing predisposition
Condensate collection bowl, with drain on door
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°
Nozzle for LPG

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm) 850 x 1041 x 951
Weight (kg) 123
Distance between rack rails (mm) 80

Electrical features

Thermal supply (kW) 13,5
Frequency (Hz) 50 (60 on demand)
Voltage (V) AC 220/230
N° motors 2 bidirectionals
Boiler (kW) /
Protection against water IPX3

Functional features

Power Multigas (tested for natural gas)
Capacity N° 6 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking Ventilated
Steam Direct steam controlled by knob (5 levels)
Cooking chamber AISI 304 stainless steel
Temperature 100 - 260 °C
Temperature control Thermostat
Control panel Electromechanic - right side
N° programs /
Programmable cooking steps /
Pre-heating temperature /
Pre-heating function /
Door Right side opening
Ventilated
Inspectionable glass
Feet Adjustable