



**DESCRIZIONE**



Capacità: 10 x 60x40 - 1/1 GN



Inserimento teglie: Crosswise



Dimensioni: 865 x 775 x H 1015 mm



Pannello comandi: Programmabile



Numero porzioni orientativo: 120







Riscaldamento camera: Elettrico

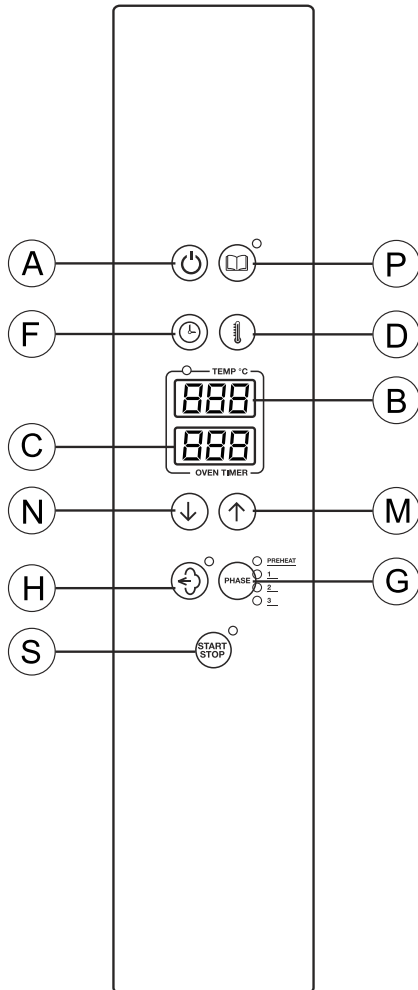


Generazione vapore: sistema diretto

**COTTURE E MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

	<b>Modalità convezione</b>	Campo di temperatura: 50 °C - 270 °C
	<b>Convezione con vapore</b>	Quantità di vapore regolabile
	<b>Autoreverse</b>	Inversione automatica del senso di rotazione della ventilazione
	<b>Programmi automatici</b>	Programmi automatici (3 fasi + preriscaldamento)

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**



<b>A</b>	Tasto On-Off
<b>B</b>	Display temperatura
<b>C</b>	Display tempo
<b>D</b>	Selezione temperatura camera
<b>F</b>	Selezione tempo
<b>G</b>	Fasi di programma
<b>H</b>	Tasto umidificazione percentuale di umidità
<b>M</b>	Tasto aumenta valore
<b>N</b>	Tasto riduci valore
<b>P</b>	Tasto programmi automatici
<b>S</b>	Tasto Start/Stop

**CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE**

- Sistema riscaldante alloggiato nel lato posteriore della camera di cottura;
- Camera di cottura a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304;
- Camera di cottura con saldatura esterna;
- Pannelli di rivestimento esterno in acciaio inox satinato AISI 430;
- Telaio in acciaio inox AISI 430;
- Riscaldamento camera con resistenze in acciaio Incoloy 800;
- Isolamento termico della camera di cottura in materiale di fibra ceramica;
- Ventilatori camera di cottura in acciaio inox;

**ACCESSORI OPZIONALI**

Codice	Descrizione
<b>SCA-11-NB7</b>	Supporto
<b>CRGA-08-NB</b>	Coppia reggigriglie
<b>SCR-11-NB7</b>	Supporto con ripiano
<b>SCRG-11-NB7</b>	Supporto con ripiano e reggigriglie

Codice	Descrizione
<b>SCAG-11-NB7</b>	Supporto con reggigriglie

**DIMENSIONI**

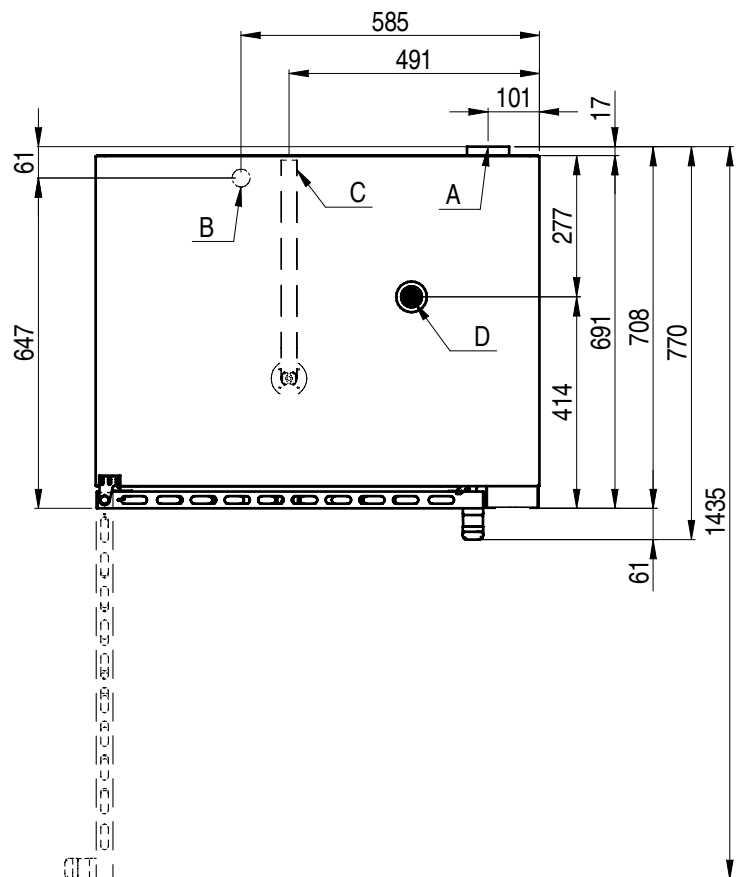
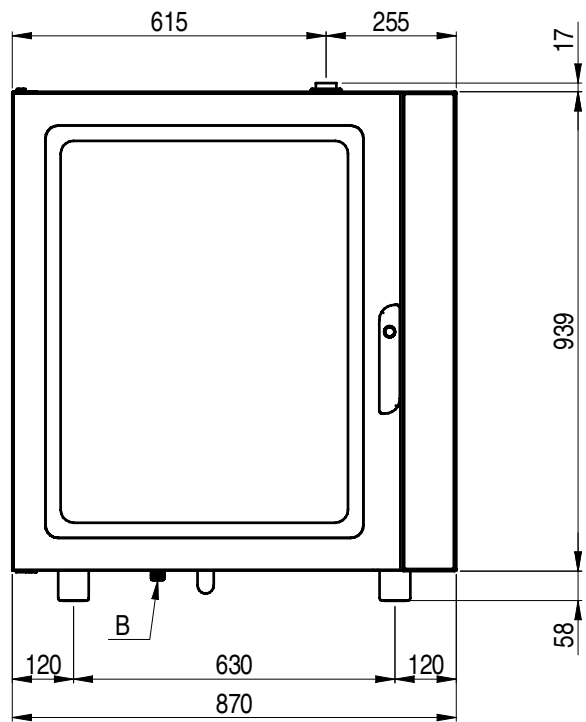
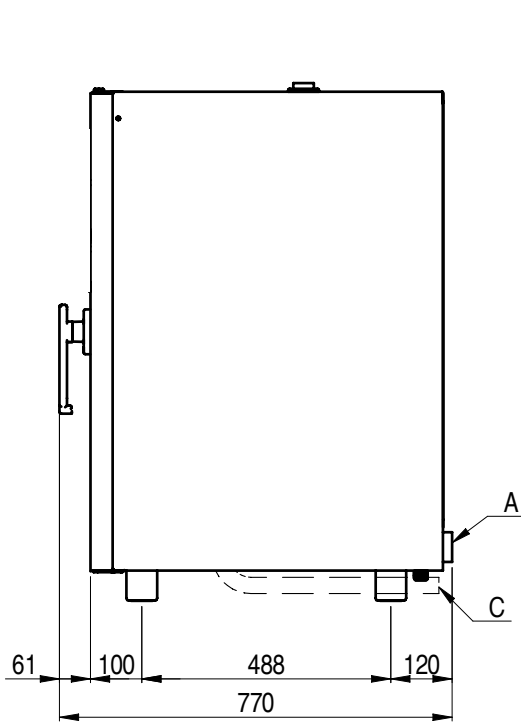
	FORNO	IMBALLO
<b>Larghezza</b>	875 mm	910 mm
<b>Profondità (maniglia incl.)</b>	775 mm	815 mm
<b>Altezza</b>	1015 mm	1205 mm
<b>Peso/Volume</b>	110 kg / 0.89 m <sup>3</sup>	

**ALIMENTAZIONE IDRICA**

<b>Raccordo entrata acqua</b>	Ø ¾" gas
<b>Pressione acqua</b>	1.5 - 2.5 bar
<b>Durezza acqua</b>	4 - 12 °f = 40 - 120 ppm
<b>Conducibilità elettrica</b>	50 ÷ 2000 µS/cm
<b>Concentr. cloro Cl<sub>2</sub></b>	< 0.2 mg/litre
<b>Conc. ione cloruro Cl<sup>-</sup></b>	<150 mg/litre
<b>Raccordo scarico acqua</b>	Ø 40 mm

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**

<b>Modello</b>	<b>CHFIT-10T</b>
<b>Potenza installata</b>	11.8 kW
<b>Potenza camera cottura</b>	11.1 kW
<b>Potenza motori</b>	n° 3 x 240 W
<b>Potenza max. assorbita</b>	11.8 kW
<b>Tensione alimentazione</b>	380 - 415 V 3N ~ 50/60 Hz
<b>Assorbimento</b>	20.0 A
<b>Sezione cavo elettrico</b>	n° 5 x 4.0 mm <sup>2</sup>
<b>Capacità</b>	10 x 60x40 - 1/1 GN
<b>Distanza tra le teglie</b>	75 mm



- A Connessione elettrica
- B Entrata acqua  $\varnothing$  3/4" gas
- C Scarico acqua
- D Valvola di sfato