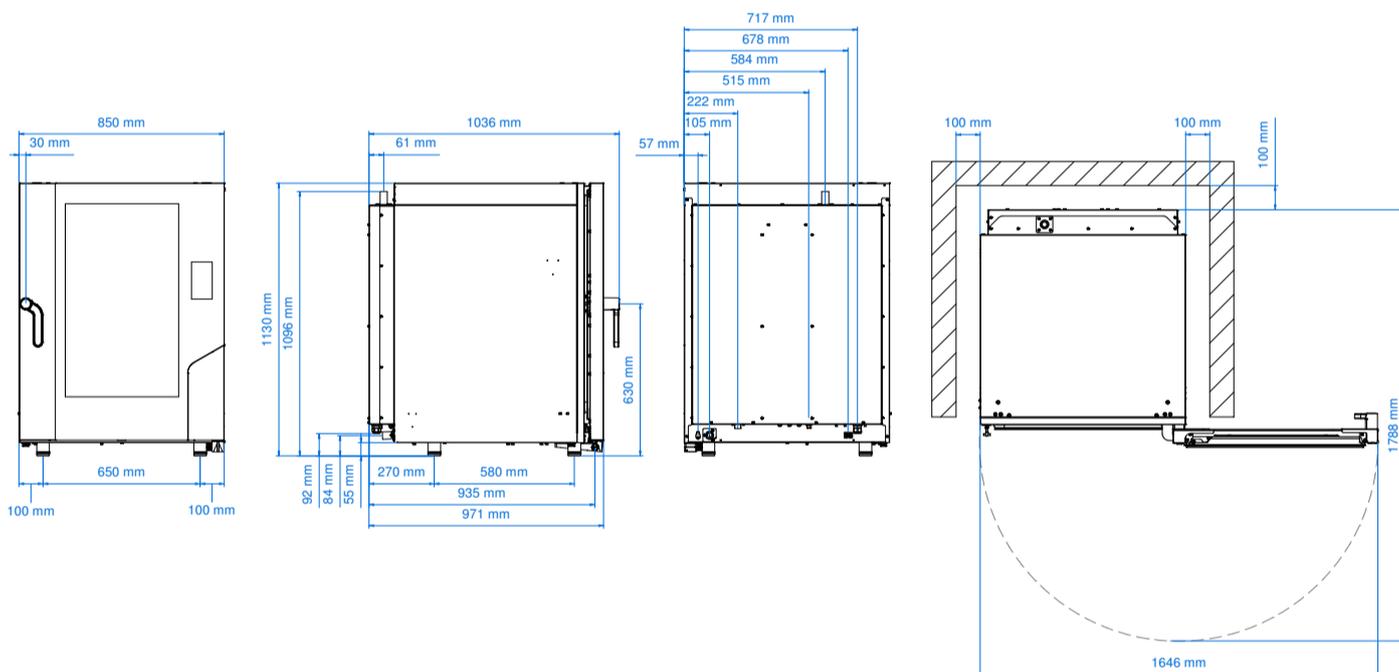


CHF 1021 DGT



Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con BLACK MASK

CHF 1021 DGT, con rinnovato sistema di cottura a convezione per cucinare uniformemente su tutte e 10 le teglie 2/1 GN a disposizione. Un forno con i plus della linea MILLENNIAL, porta con chiusura a croce, piedini regolabili, grado di protezione IPX 4, 100 ricette programmabili e molto altro per permetterti di esprimerti al massimo in cucina.



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1130
Peso (kg)	140,4
Passo guide (mm)	80

Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Presca USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	27,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 2/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Black mask electronic control
N° programmi	100
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili