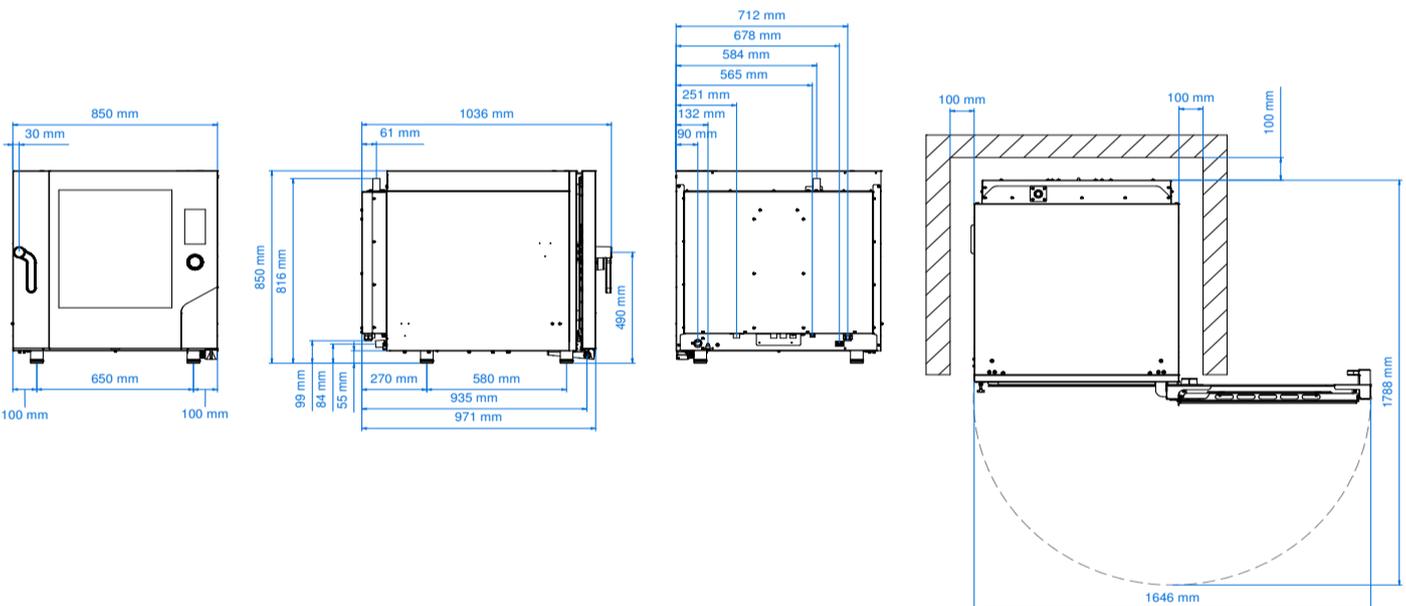


CHF 1021 TOP



Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN

MILLENNIAL significa pensare in grande, per permetterti di cucinare sempre alla grande. Con CHF 1021 TOP potrai scegliere tra la cottura a convezione, la cottura combinata convezione vapore e la cottura a vapore. Avrai a disposizione dieci teglie, dieci step di cottura, cinque velocità e 500 ricette. Sono i numeri di un gigante della cucina, lo strumento ideale per la produzione di grandi quantità senza però rinunciare alla qualità.



Plus

- Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**
- Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**
- Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**
- Su richiesta in fase d'ordine Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
- Porta apertura laterale sx *
- Software per gestione dell'umidità
- Sistema comunicazione Wi-Fi
- Manopola selezione rapida touch screen
- Accensione forno programmabile
- N° 40 ricette memorizzate
- Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita
- 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
- Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU
- Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A
- Lavaggio automatico integrato
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°

Dimensioni

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

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	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 10 teglie/griglie 2/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovvrapponibile	Si
Piedini	Regolabili