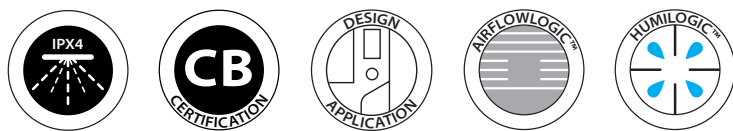
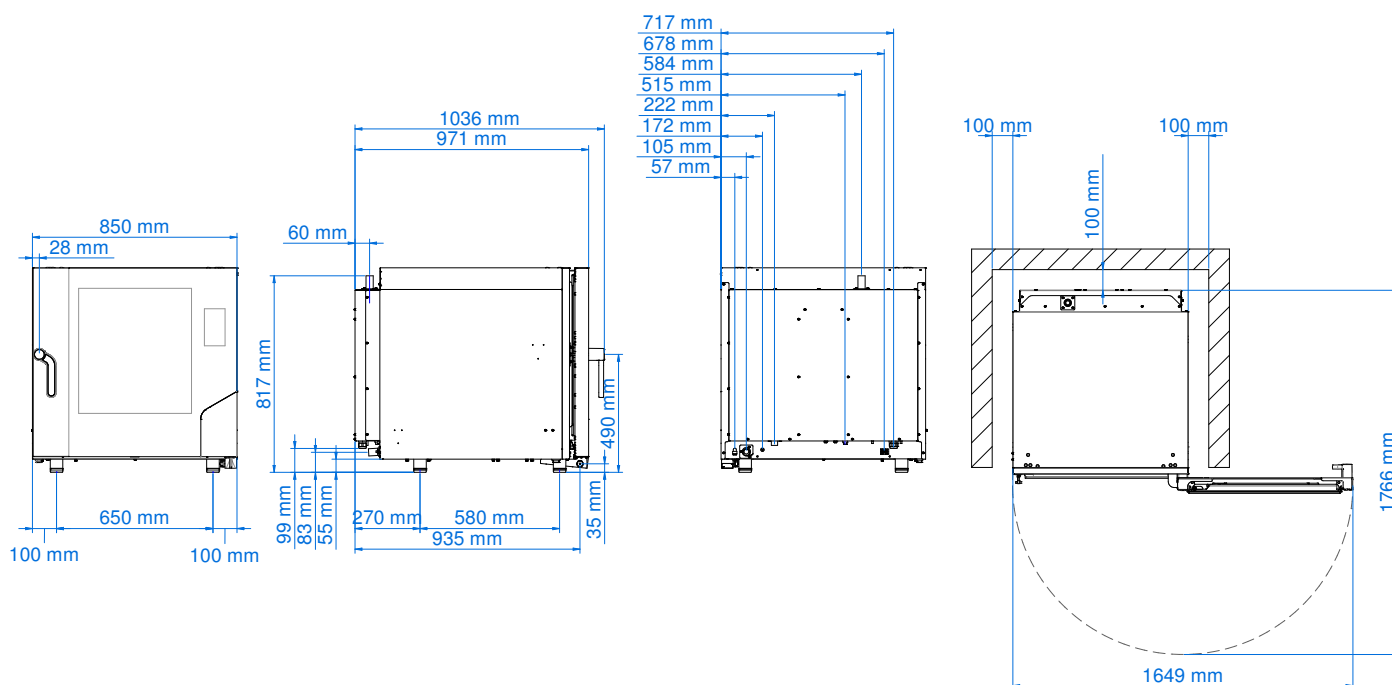


CHF 1064 DGT



Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con BLACK MASK

Come gli altri forni della linea MILLENNIAL BLACK MASK ha a disposizione 100 ricette programmabili e la possibilità della predisposizione per il lavaggio automatico e per la sonda al cuore. Il forno 10 teglie 600 x 400 mm con pannello BLACK MASK è finalmente disponibile per la tua cucina con le tecnologie innovative brevettate Airflowlogic, Humilogic.



Plus

| | |
|---|--------------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™ | |
| Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™ | |
| | Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH |
| Su richiesta in fase d'ordine | Porta apertura laterale sx * |
| | MKF 616 BM con supporti bivalenti ** |
| 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 129,5 mm |
| Supporti laterali | 1dx + 1sx |
| Cavo | Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm |
| Presenza 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° | |

Dimensioni

| | |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 850 x 1035 x 113 |
| Peso (kg) | 140,4 |
| Passo guide (mm) | 80 |

Caratteristiche elettriche

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW) | 17 |
| Voltaggio (V) | AC 380/400 3N |
| N° motori | 2 bidirezionale |
| Generatore di vapore (kW) | / |
| Protezione acqua | IPX4 |

Caratteristiche funzionali

| | |
|--------------------------|--|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità | N° 6 teglie/griglie 600 x 400 mm |
| 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 |
| Sovvrapponibile | Si |
| Piedini | Regolabili |