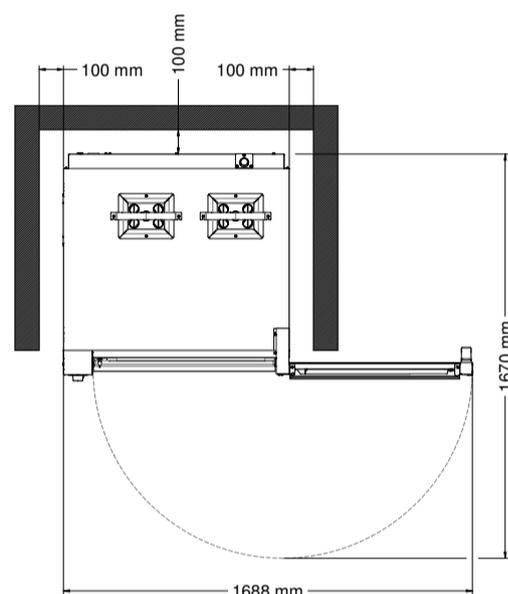
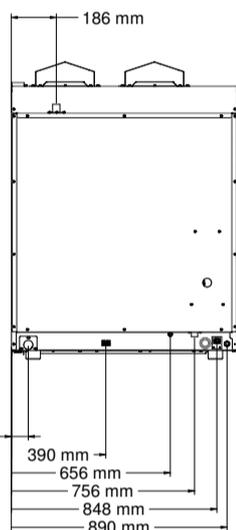
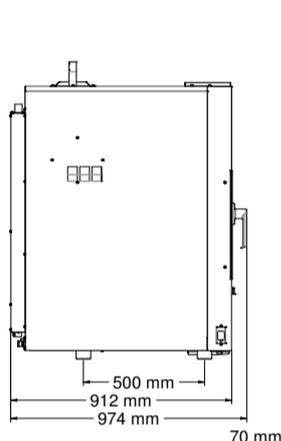
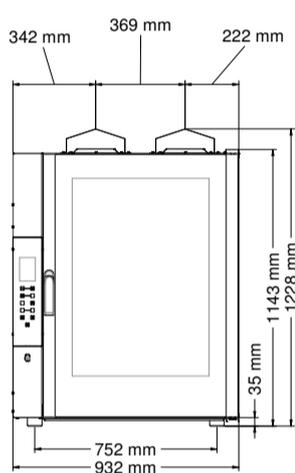


CHF 1064 G TC



FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E VAPORE

Con una capienza di tutto rispetto, 10 vassoi 600x400 mm, il forno CHF 1064 G TC è la punta di diamante della nuova linea a gas in versione touch. Un condensato di tecnologia che coniuga anche semplicità di utilizzo con un occhio di riguardo anche al design. Elementi riscaldanti ad alta efficienza, un sistema di vapore diretto con regolazione automatica, illuminazione camera di cottura tramite barra led integrata nella porta: sono solo alcuni dei punti di forza di questo prodotto che ti permettono di realizzare prodotti di fine pasticceria e panificati, dai più semplici ai più elaborati.



PLUS

- Porta usb per caricare e scaricare ricette e dati HACCP
- Menu con 240 ricette memorizzabili (40 impostate da Tecnoeka, 200 impostabili dai clienti)
- Timer accensione con partenza ritardata fino a 23 ore e 59 minuti
- Pannello comandi in 13 lingue (italiano-francese-inglese-tedesco-spagnolo-romeno-polacco-bulgaro-ucraino-russo-greco-turco-ceco)
- Scarico grassi su pavimento camera di cottura
- Scarico diretto fumi/vapori di cottura
- Doppio attacco ingresso acqua (normale e addolcita)
- Porta tutta vetro con profili laterali in Inox satinato
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Pannello comandi in vetro serigrafato
- Cerniere porta regolabili
- Fissaggi rapidi supporti laterali
- Camera di cottura in acciaio inox
- Guarnizione incassata
- Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
- IPX 3
- Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
- Certificazione CB
- Certificazione CE di TIPO - Direttiva Europea 2009/142/CE

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	1297
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1300 mm		
Presa USB			
Predisposizione sonda al cuore			
Predisposizione lavaggio manuale + automatico			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Cappa camino			
Ugello GPL			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 10 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch con visualizzazione a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 ÷ 260°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch control - Laterale sx
N° Programmi	240
Fasi programmabili	9
Temperatura preimpostata	180°C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogliocce Ventilata Vetro ispezionabile

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	1228
Peso (kg)	152		
Passo guide (mm)	80		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3