

# CHF1111DGT-GAS



Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con pannello digitale touch con tecnologia BLACK MASK



## Plus

Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>	
Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

\* aggiunta 300 € su prezzo di listino

## Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	788 x 903 x 1296 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-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°	
Ugello GPL	

## Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 1231
Peso (kg)	141
Passo guide (mm)	68

## Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	17,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

## Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 11 teglie/griglie 1/1 GN
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °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
Piedini	Vetro ispezionabile Regolabili