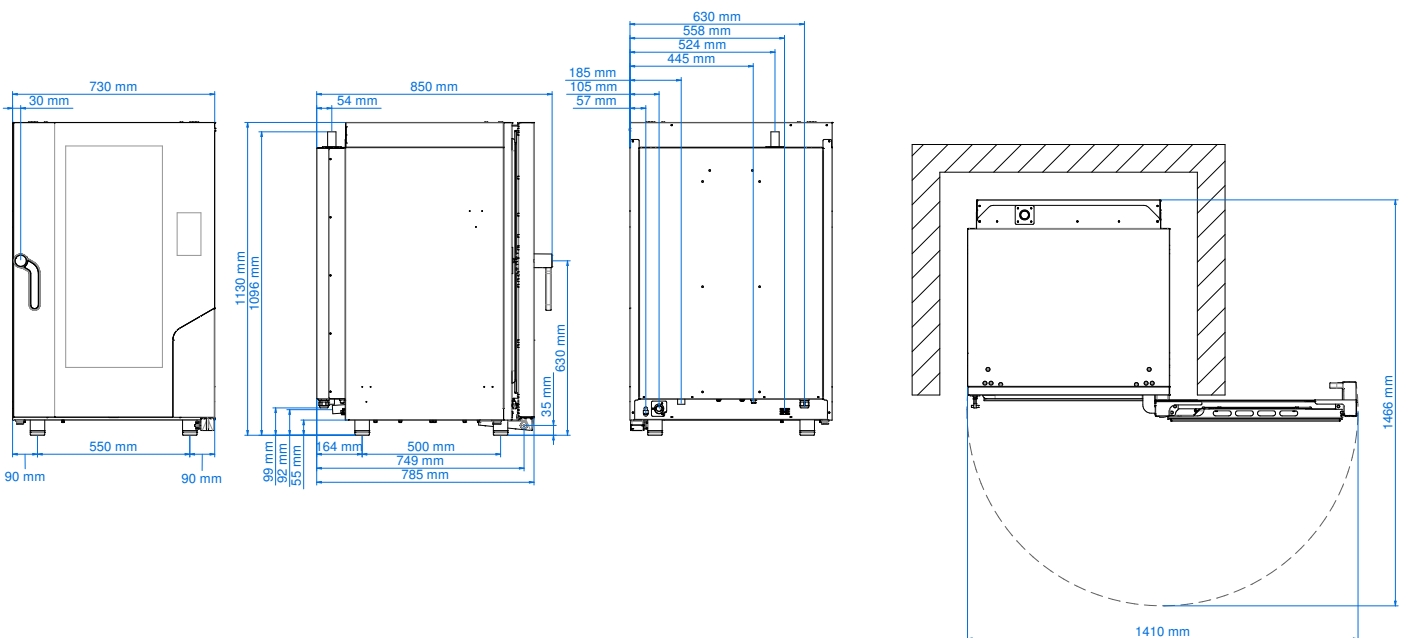


CHF 1111 DGT



Forno elettrico combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con BLACK MASK

Un forno dal design accattivante. Uno strumento essenziale per tutti i ristoranti e le gastronomie con cucina a vista che vogliono coniugare tutta la tecnologia di un prodotto all'avanguardia con un stile inconfondibile. Completamente in acciaio inox è studiato e realizzato per alte prestazioni arrivando a servire fino a 220 pasti per ciclo di cottura.



Dimensioni

| | |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 730 x 849 x 1130 |
| Peso (kg) | 113,8 |
| Passo guide (mm) | 68 |

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) | 788 x 905 x 1276 mm |
| Supporti laterali | 1dx + 1sx |
| Cavo | Trifase+neutro [5G 4]-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° | |

Caratteristiche elettriche

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Potenza elettrica (kW) | 15,4 |
| Frequenza (Hz) | 50/60 |
| Voltaggio (V) | AC 380/400 3N |
| N° motori | 2 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | / |
| Protezione acqua | IPX4 |

Caratteristiche funzionali

| | |
|--------------------------|--|
| Alimentazione | Elettrico |
| 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 - 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 |
| Sovrapporre | Si |
| Piedini | Regolabili |