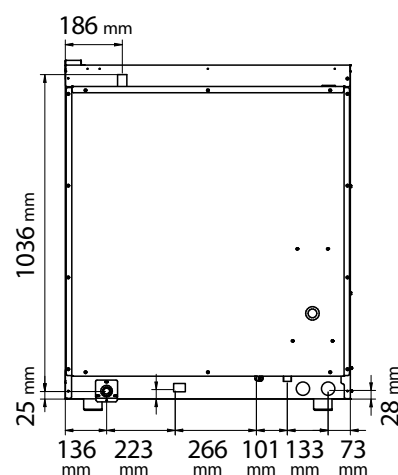
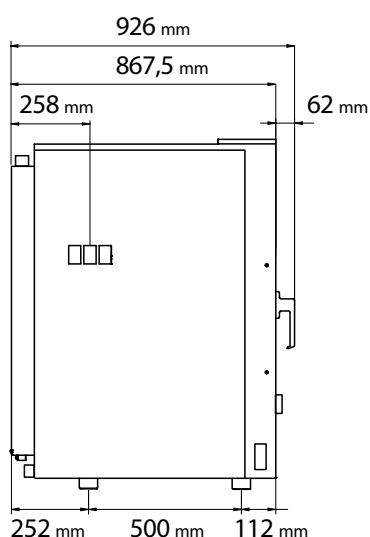
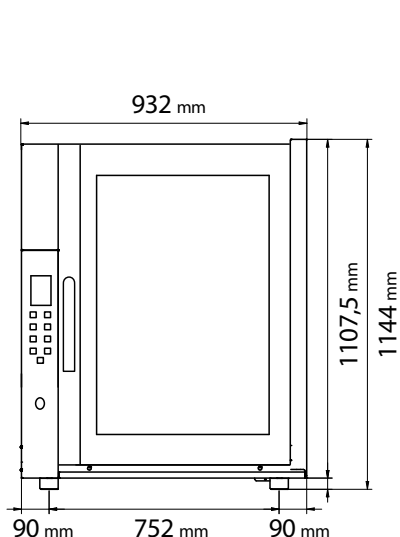




## FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E CON VAPORE

11 teglie 1/1 GN: la capacità più richiesta dagli Chef di ristoranti di medie e grandi ristorazioni. Basta il tocco di un dito sul pratico e accattivante pannello touch per gestire con la massima facilità anche le ricette più complesse, memorizzabili in 9 step di cottura e tre velocità. Un must-have per la preparazione di piatti della tradizione italiana (lasagne alla bolognese, cannelloni, parmigiana di melanzane), ma anche raffinate prelibatezze della cucina mondiale, come anatra all'arancia, tacchino ripieno, moussakà o timballo di riso.



### 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 12 lingue (italiano-francese-inglese-tedesco-spagnolo-romeno-polacco-bulgaro-ucraino-russo-turco-greco)
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 5
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Certificazione CB

### DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1000	990	1310
Supporti Laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5] - L = 1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale + automatico			
Predisposizione sonda al cuore			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Presenza USB			

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 11 teglie / griglie 1/1 GN
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 con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile

### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	1144
Peso (kg)	136,4		
Passo guide (mm)	68		

### CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	16
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	3 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX5