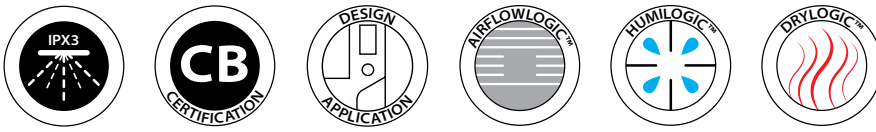


CHF 1111 TOP-GAS



Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Le sue prestazioni lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia. Il nuovo forno Millennial a gas a 11 teglie garantisce risultati ottimali in tempi ridotti. Design accattivante, tecnologia e prestazioni ai massimi livelli, una capienza di 11 teglie 1/1 GN. Un fedele alleato per ristoranti di medie/grandi dimensioni in grado di gestire con la massima semplicità anche le ricette più complesse. Ben 500 ricette programmabili, 42 lingue, possibilità di gestire la partenza dei programmi di cottura ritardata fino a 24 h e 5 regolazioni della velocità di ventilazioni sono solo alcuni plus caratterizzanti tutta la linea Millennial.



Plus

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™ |
| Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™ |
| Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™ |
| Su richiesta in fase d'ordine |
| Porta apertura laterale sx * |
| Software per gestione dell'umidità |
| Sistema comunicazione Wi-Fi |
| Manopola selezione rapida touch screen |
| Accensione forno programmabile |
| N° 40 ricette memorizzate |
| Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |
| Sistema per HACCP |
| Cerniere porta regolabili |
| Regolamento 2016/426/UE |

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) | 790 x 905 x 1300 mm |
| Supporti laterali | 1dx + 1sx |
| Cavo | Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm |
| Presse USB | |
| Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU | |
| Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A | |
| Lavaggio automatico integrato | |
| 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 850 x 1230 |
| Peso (kg) | 141 |
| Passo guide (mm) | 68 |

Caratteristiche elettriche

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Portata termica (kW) | 18 |
| Frequenza (Hz) | 50/60 |
| Voltaggio (V) | AC 220/230 |
| N° motori | 2 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 screen (10 steps) |
| Camera di cottura | Acciaio AISI 304 |
| Temperatura | 30 - 260 °C |
| Controllo temperatura | Sonda digitale |
| Pannello comandi | Touch screen |
| N° programmi | 500 |
| Fasi programmabili | 10 |
| Temperatura preimpostata | 180 °C |
| Preriscaldamento | Disponibile |
| Porta | Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile |
| Piedini | Regolabili |