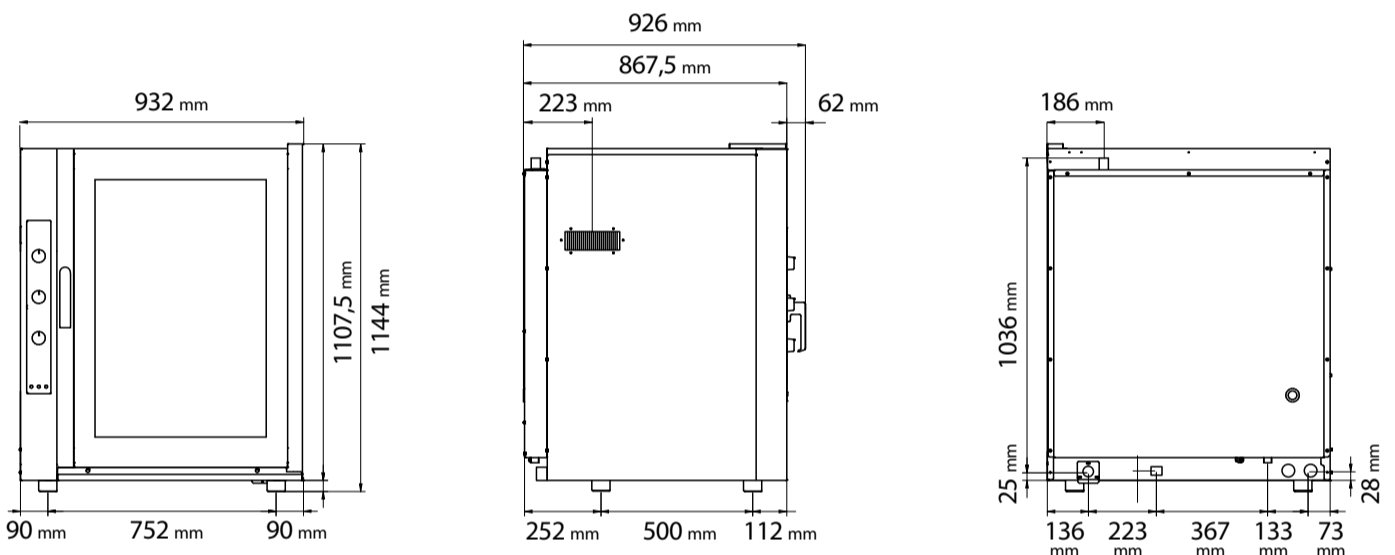




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE



Lasagne, verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce, carni che richiedono cotture lente: potrai cuocere grandi quantità di alimenti senza sacrificare tempo prezioso. Le sue prestazioni elevate lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia. Avere nella propria cucina un CHF 1111 UD significa anche risparmiare pentole e spazi sui fornelli con una miglior gestione dei tempi e della logistica. Robusto e affidabile, consente la massima diversificazione delle cotture in base alle necessità, grazie alla funzionalità a vapore diretto.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	1144
Peso (kg)		135	
Passo guide (mm)		68	

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	16
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	3 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 11 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 275 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Piedini	Non regolabili
Sovrapponibilità	No

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			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			