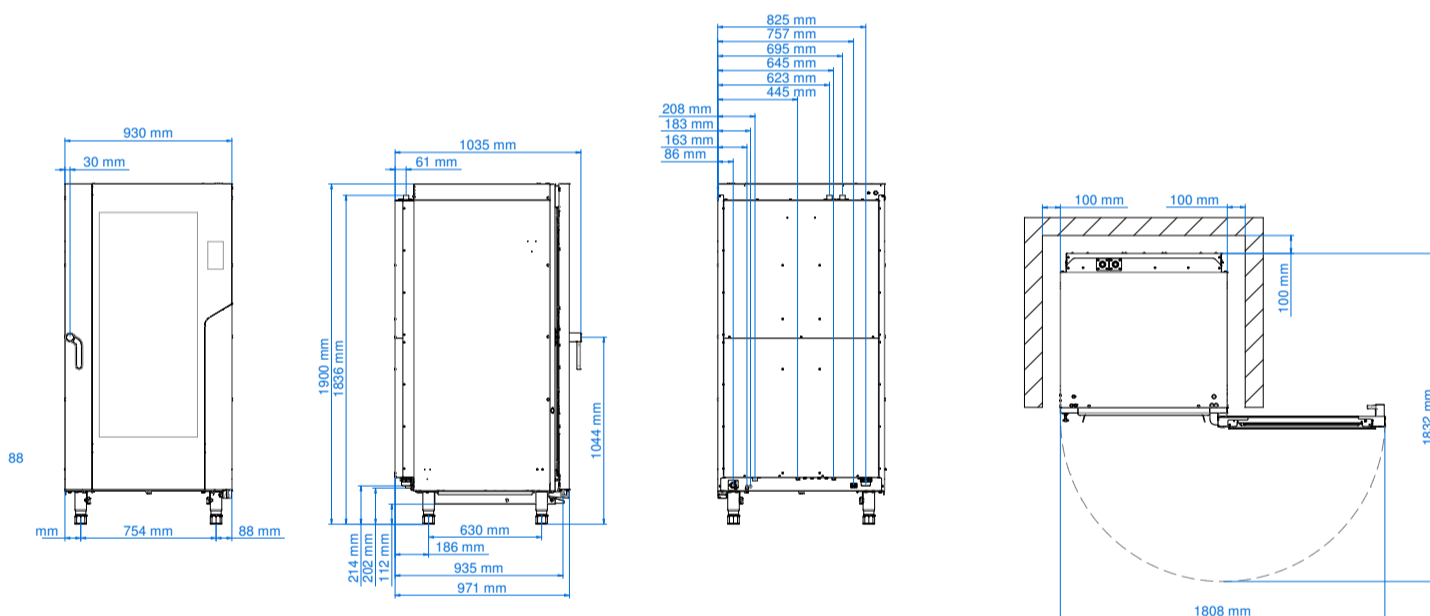


CHF 1664 DGT



Forno elettrico combinato convezione vapore 16 teglie 600 x 400 mm con BLACK MASK

Con CHF 1664 DGT potrai infornare contemporaneamente 16 teglie 600 x 400 mm riscaldate uniformemente da 4 ventole distribuite in altezza. Potrai impostare fino a 100 ricette nel modo più semplice ed immediato possibile e impostare fino a 10 fasi di cottura attraverso il nuovo pannello BLACK MASK.



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 PH
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 1616 BM con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet	1146 x 1260 x 2090 mm
(LxPxH mm)	
Presa USB	
Predisposizione sonda al cuore	
Predisposizione lavaggio automatico	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno	
cod. EKCR 16 TC	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX4

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 16 teglie/griglie 600 x 400 mm
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	2 Sonde digitali
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
Piedini	Regolabili