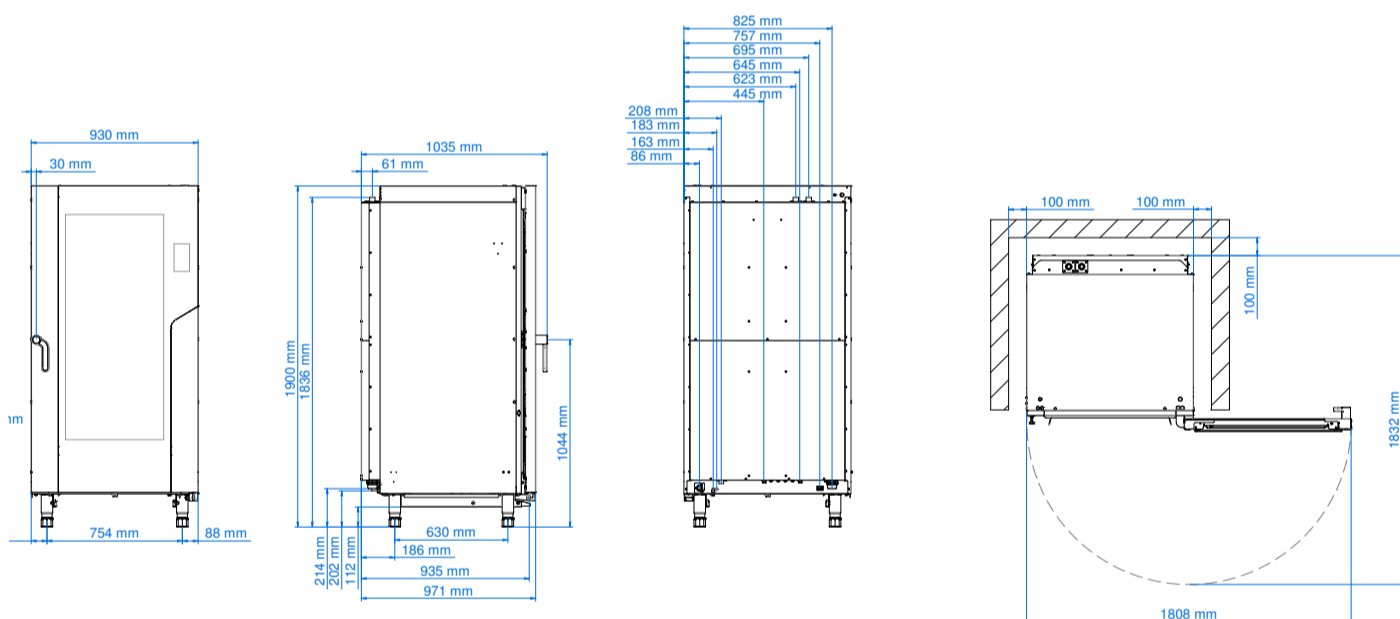


CHF 2011 DGT



Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con BLACK MASK

Il forno 20 teglie 1/1 GN con pannello BLACK MASK, dotato di ben 4 ventole distribuite in altezza per assicurare una cottura uniforme a tutte le tue pietanze. Cucina contemporaneamente primi, secondi e contorni arrivando ad un massimo di 400 pasti. Con i brevetti depositati Airflowlogic Humilogic avrai un gigante in cucina!



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	247,2
Passo guide (mm)	66

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)	1146 x 1260 x 2090 mm
Presenza 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 20TC	

Caratteristiche elettriche

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

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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	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