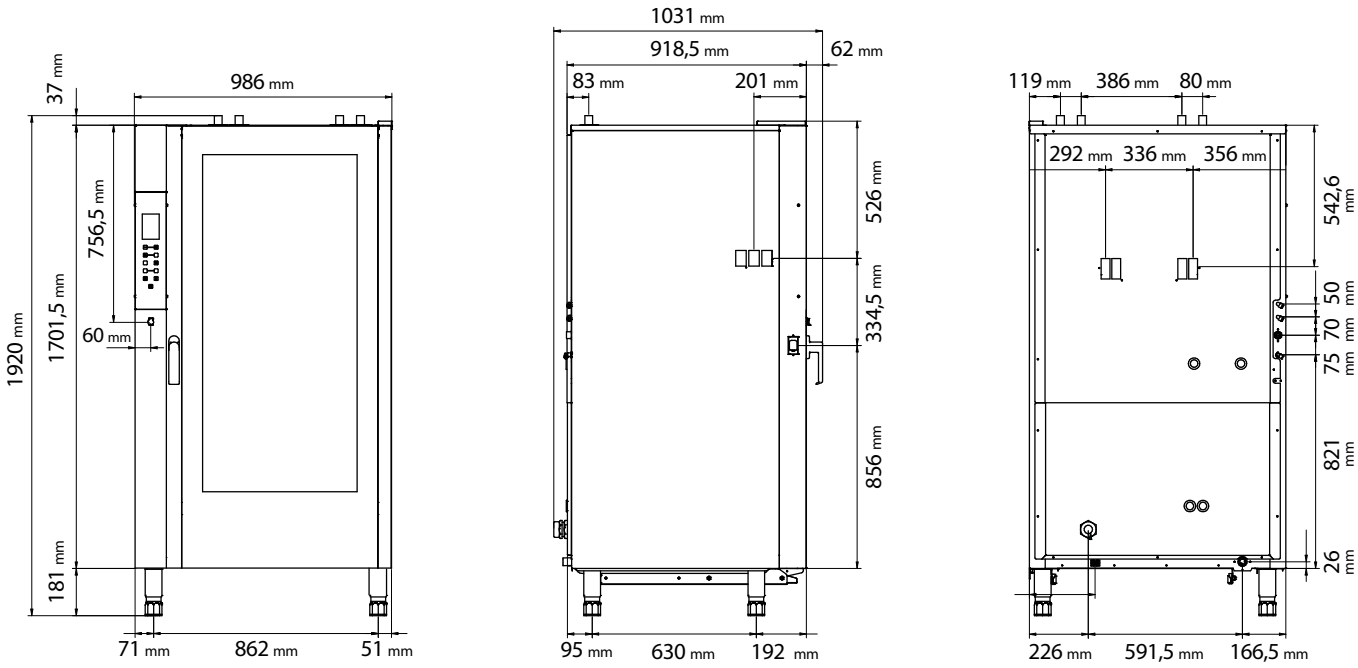
CHF 2011 TC

FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E CON VAPORE

Dedicato alle grandi gastronomie e a tutti quei ristoranti che fanno del connubio quantità/qualità il loro punto di forza, il forno elettronico CHF 2011 TC è il più potente e capiente della nuova gamma Touch. Con una capacità di 20 teglie 1/1 GN inseribili su un pratico carrello estraibile con impugnatura ergonomica e ruote dotate di freni, permette di cuocere anche in contemporanea primi piatti, verdure a vapore e secondi piatti a base di carne o pesce. L'uniformità di cottura è garantita dall'alta qualità dei materiali e dalle 5 ventole distribuite lungo tutta l'altezza del forno.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	986	1031	1920
Peso (kg)	244,4		
Passo guide (mm)	66		

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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
Preriscaldo	Disponibile
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1200	1200	2070
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno			
Predisposizione lavaggio manuale+automatico*			
Predisposizione sonda al cuore			
Presa USB			

* Per il lavaggio automatico sono neccessari n. 2 kit cod. KWT/A

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
Camera di cottura in acciaio inox
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 5
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Certificazione CB

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	5 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX5