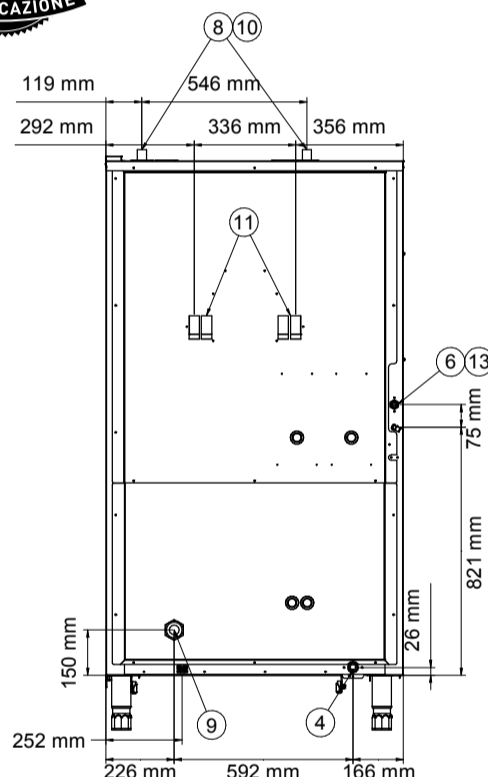
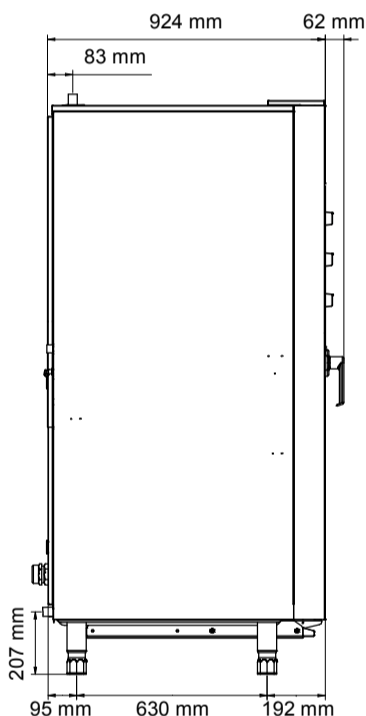
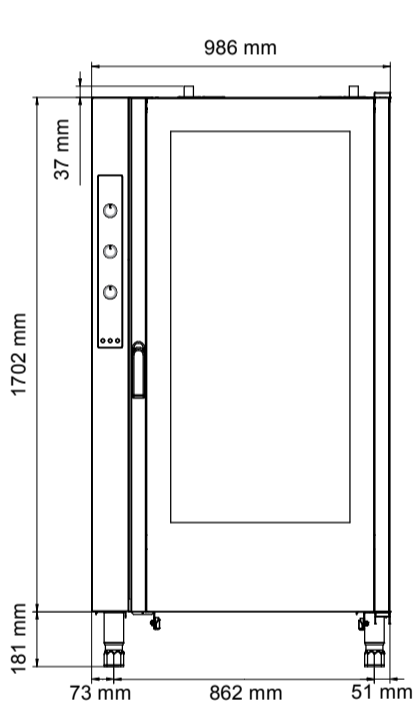




## FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

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 UD è il più potente e capiente della nuova gamma Evolution. 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)	210,8		
Passo guide (mm)	66		

### CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N° Motori	5 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX4

### 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 4
Predisposizione al lavaggio manuale
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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 - 260°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-laterale sx
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale 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			