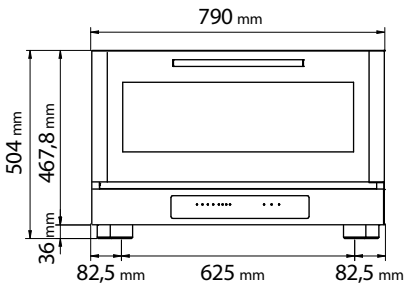
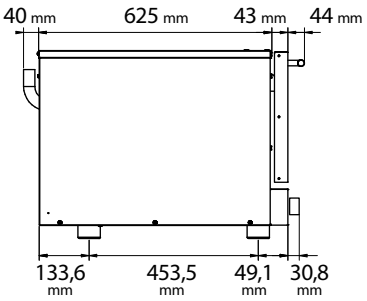
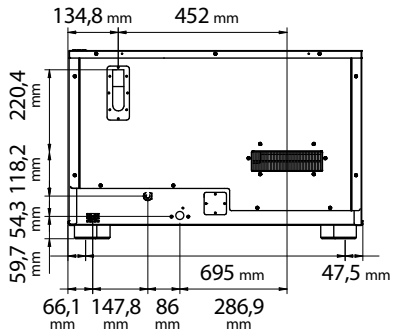
CHF 364 D UD

FORNO ELETTRICO DIGITALE A CONVEZIONE CON VAPORE

Studiato per piccoli punti di ristoro che vogliono scaldare pane congelato o cuocere snack dolci e brioche utilizzando un prodotto dal design compatto e dalle funzioni innovative. Il display digitale con 99 programmi memorizzabili e 4 opzioni di cottura ti permetterà di gestire con la massima libertà le tue preparazioni. Grazie all'accensione programmabile ritardata, potrai decidere in anticipo il momento in cui cuocere i tuoi piatti, personalizzandone ancora di più la cottura con la funzionalità a vapore diretto.







CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	790	752	504
Peso (kg)	44		
Passo guide (mm)	73		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	3,7
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N°Motori	1 Bidirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	805	830	670
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		

PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB
Maniglia con nuova estetica di design moderno

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 3 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore digitale a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 270°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale-inferiore
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180°C
Preriscaldo	disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapponibilità	Fattibile