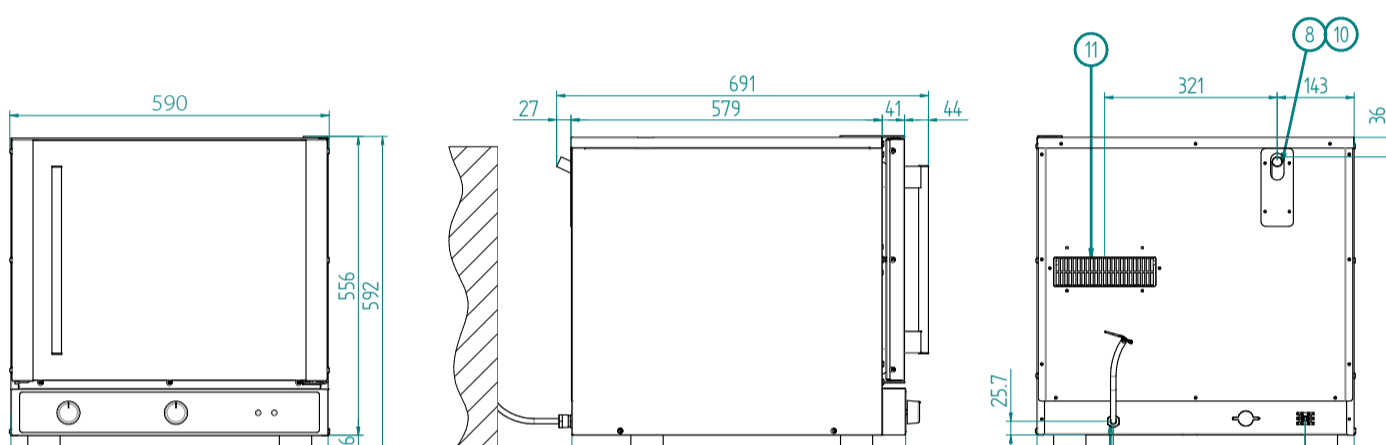




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE

Minimo ingombro e massime prestazioni: il forno elettromeccanico CHF 423 AL è lo strumento ideale per piccole panetterie e pasticcerie dove lo spazio è limitato. Potrai cuocere le tue torte e brioche, ma anche restituire calore e fragranza al pane congelato con risultati di cottura ottimali e un consumo energetico estremamente ridotto.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	590	692	591
Peso (kg)	34		
Passo guide (mm)	74		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica (kW)	2,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	1 Monodirezionale
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE			
Imballo cartone (LxPxH mm)	650	760	600
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Vassoio in alluminio (429x345 mm)	4pz		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1350 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° 4 teglie (429x345 mm)
Cottura	Ventilata
Umidificazione	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	50 - 300°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-inferiore
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura con cerniere a dx Ventilata Vetro ispezionabile