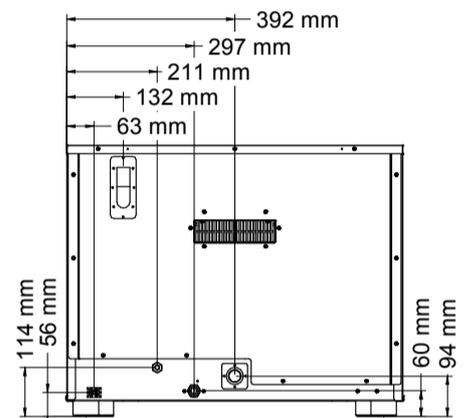
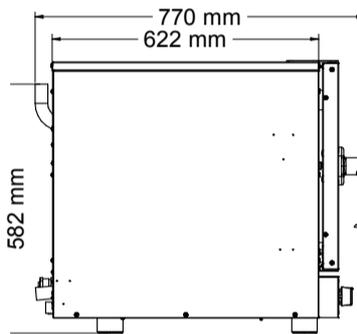
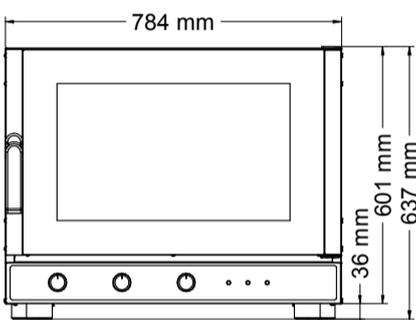




FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON VAPORE

Praticità e qualità. Cuoce croissant vuoti o ripieni ed è un valido alleato per chi vuole scaldare e restituire fragranza al pane congelato: il suo habitat naturale sono le piccole panetterie e pasticcerie dove lo spazio è un bene prezioso. Nonostante le forme compatte e la facilità di utilizzo, il forno CHF 464 AL UD, con la sua funzionalità a vapore diretto che consente di personalizzare ogni ricetta in base all'esigenza di cottura, permette di ottenere risultati professionali con il minimo impiego di tempo ed energie.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	784	770	637
Peso (kg)		58	
Passo guide (mm)		83	

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	6,4
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 2N
N° Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	805	830	800
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Bifase+neutro [4G 2,5] - L=1350 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			

PLUS

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

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione attraverso selettore a manopola a 5 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 275 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico-inferiore
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile