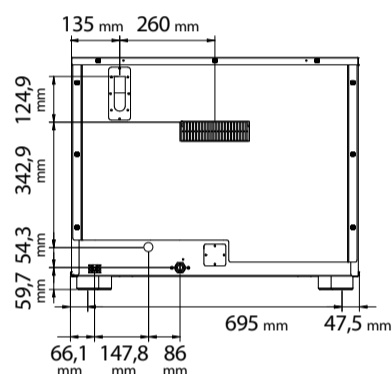
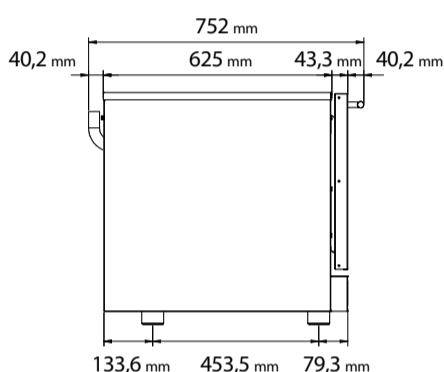
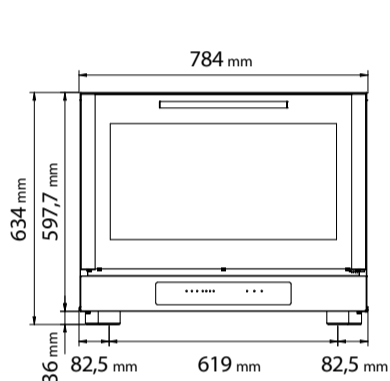


CHF 464 D



FORNO ELETTRICO DIGITALE A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE

Pratico strumento adatto a locali di medie dimensioni per preparare degli sfiziosi snack. Dotato di un pannello comandi elettronico, con 99 programmi che permettono di cucinare in 4 fasi di cottura. Cotture personalizzabili grazie alla funzionalità di umidificazione tramite pulsante.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	784	752	634
Peso (kg)	50,6		
Passo guide (mm)	73		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	3,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Monodirezionali
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	Monofase [3G 1,5] - L=1350 mm		

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
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
Umidificazione	Indiretta a pulsante
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	50 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Digitale-inferiore
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	180°C
Preriscaldamento	disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro Ispezionabile