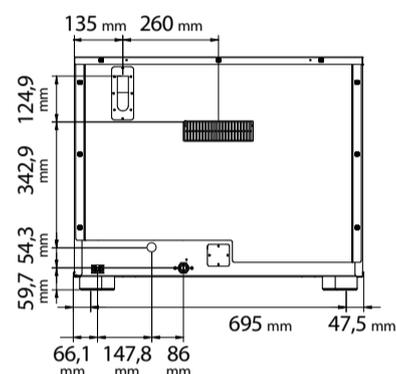
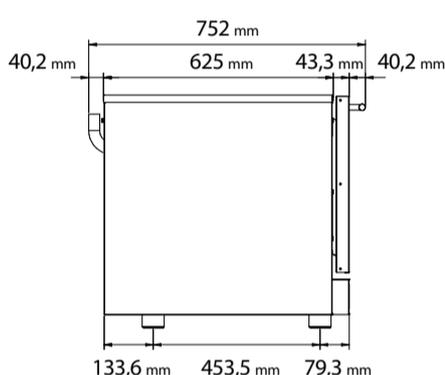
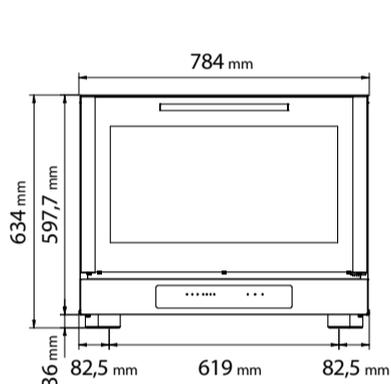


# CHF 464 D



## 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		1dx + 1sx	
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