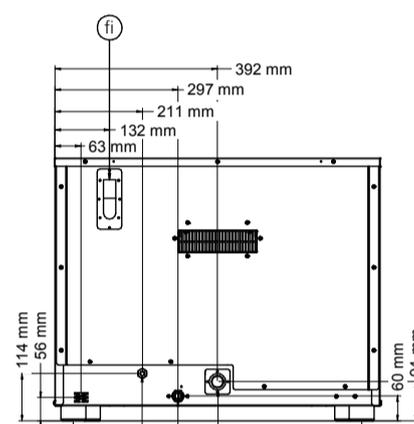
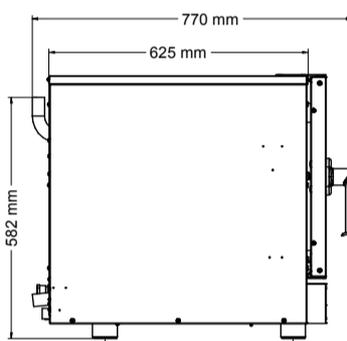
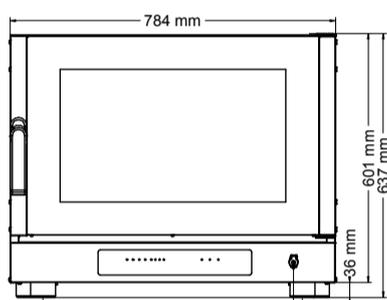


# CHF 464 D AL UD



## FORNO ELETTRICO DIGITALE A CONVEZIONE CON VAPORE

Un mix di tecnologia e qualità rigorosamente italiane. Torte, snack dolci, croissant vuoti o ripieni: la cottura di ogni pietanza è davvero personalizzabile grazie alla funzionalità a vapore diretto. La gestione del forno è resa possibile dal suo innovativo pannello comandi elettronico, dotato di 99 programmi, che permette di cuocere in 4 fasi, ognuna con regolazione tempo, temperatura, umidificazione.



### 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
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 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
Preriscaldamento	disponibile in modalità "programmata"
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro ispezionabile