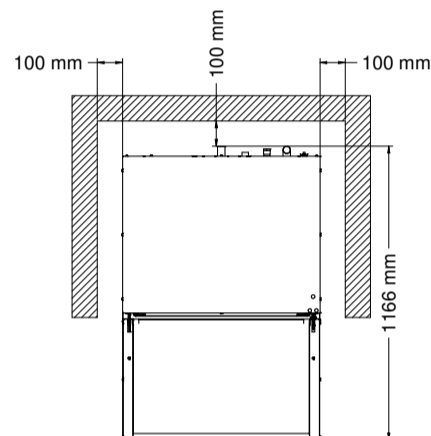
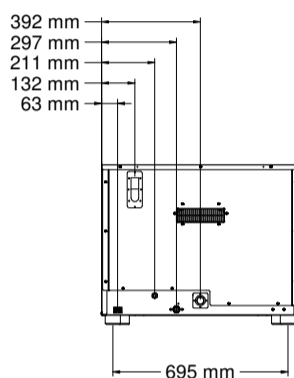
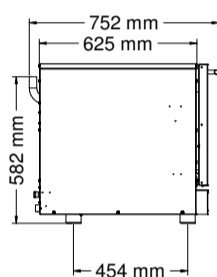
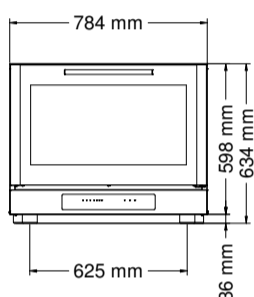


CHF 464 D UD



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	752	634
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	1dx + 1sx		
Cavo	Bifase+ neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Predisposizione lavaggio manuale			

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 - 260°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

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