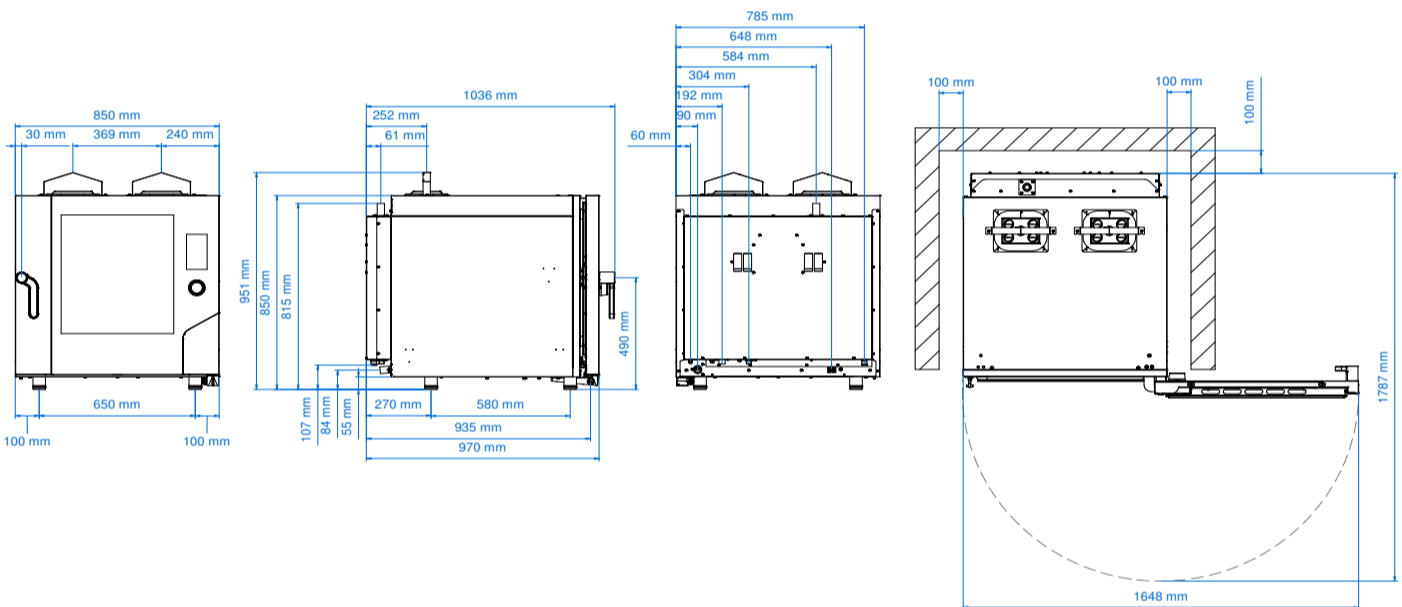


# CHF 621 TOP GAS



## Forno a gas combinato convezione vapore 6 teglie 2/1 GN con TOUCH SCREEN

Millennial: the future, now. Un forno con pannello comandi TFT 7" touch capacitivo a colori 800x480 e manopola push bottom che risponde alle più svariate esigenze dei professionisti della ristorazione. Il forno CHF 621 TOP GAS garantisce una protezione all'acqua IPX3, mette a disposizione 6 slot 2/1 GN, 10 step di cottura e ben 500 ricette programmabili. Un alleato indispensabile per coloro che vogliono ottenere risultati eccellenti, sempre.



### Plus

- Sistema carter d'aria brevettato **Airflowlogic™**
- Sistema vapore diretto brevettato **Humilogic™**
- Sistema essiccazione in camera cottura brevettato **Drylogic™**
- Su richiesta in fase d'ordine Porta apertura laterale sx \*
- Software per gestione dell'umidità
- Sistema comunicazione Wi-Fi
- Manopola selezione rapida touch screen
- Accensione forno programmabile
- N° 40 ricette memorizzate
- Pannello comandi in 42 lingue italiano, arabo, armeno, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita
- Sistema per HACCP
- Cerniere porta regolabili
- Regolamento 2016/426/UE

### Dotazione di serie

- Imballo cartone+pallet (LxPxH mm) 910 x 1090 x 1020 mm
- Supporti laterali 1dx + 1sx
- Cavo Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
- Presenza USB
- Sonda al cuore multipunto cod. MKSCMU
- Supporto sonda al cuore cod. MKSSC/A
- Lavaggio automatico integrato
- Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta
- Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°
- Ugello GPL

### Dimensioni

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Dimensioni (LxPxH mm) | 850 x 1035 x 950 |
| Peso (kg)             | 120              |
| Passo guide (mm)      | 80               |

### Caratteristiche elettriche

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Portata termica (kW)      | 13              |
| Frequenza (Hz)            | 50/60           |
| Voltaggio (V)             | AC 220/230      |
| N° motori                 | 2 bidirezionali |
| Generatore di vapore (kW) | /               |
| Protezione acqua          | IPX3            |

### Caratteristiche funzionali

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Alimentazione            | Multigas (collaudo a metano)  |
| Capacità                 | N° 6 teglie/griglie 2/1 GN  |
| Cottura                  | Semistatica + ventilata   |
| Vapore                   | Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps) |
| Camera di cottura        | Acciaio AISI 304  |
| Temperatura              | 30 - 260 °C   |
| Controllo temperatura    | Sonda digitale  |
| Pannello comandi         | Touch screen  |
| N° programmi             | 500   |
| Fasi programmabili       | 10  |
| Temperatura preimpostata | 180 °C  |
| Preriscaldamento         | Disponibile   |
| Porta                    | Apertura laterale dx<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                        |
| Piedini                  | Regolabili  |