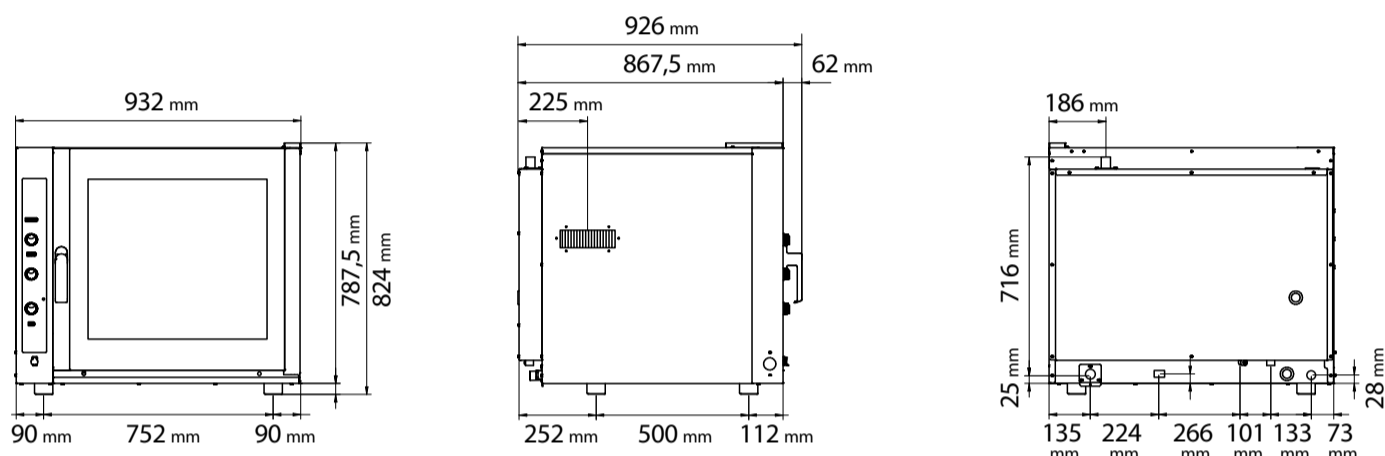


# CHF 664.3 E UD



## FORNO ELETTRONICO A CONVEZIONE CON VAPORE

Un forno che coniuga potenza, design e tecnologia, dedicato a tutti quegli chef che vogliono fornire un'alternativa leggera, salutare e al tempo stesso innovativa ai piatti fritti della cucina etnica e tradizionale. Elementi riscaldanti ad alta potenza, doppio vetro-porta ispezionabile e temperato e pannello comandi con spie led di facile leggibilità sono tra le caratteristiche di spicco di questo modello dedicato alla pasticceria e alla panetteria.



### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	824
Peso (kg)	96,2		
Passo guide (mm)	80		

### CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica (kW)	10,5
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 3N
N°Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

### DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1000	990	990
Supporti laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5] - L=1300 mm		
Predisposizione lavaggio manuale+automatico			
Predisposizione sonda al cuore			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Porta seriale PC			

### PLUS

Camera di cottura in acciaio inox
Vetro porta ispezionabile
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Nuova geometria della camera di cottura
Certificazione CB

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore a manopola con visualizzatore a led a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	50 - 270 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Elettronico-laterale sx
N° Programmi	99
Fasi programmabili	4
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile