

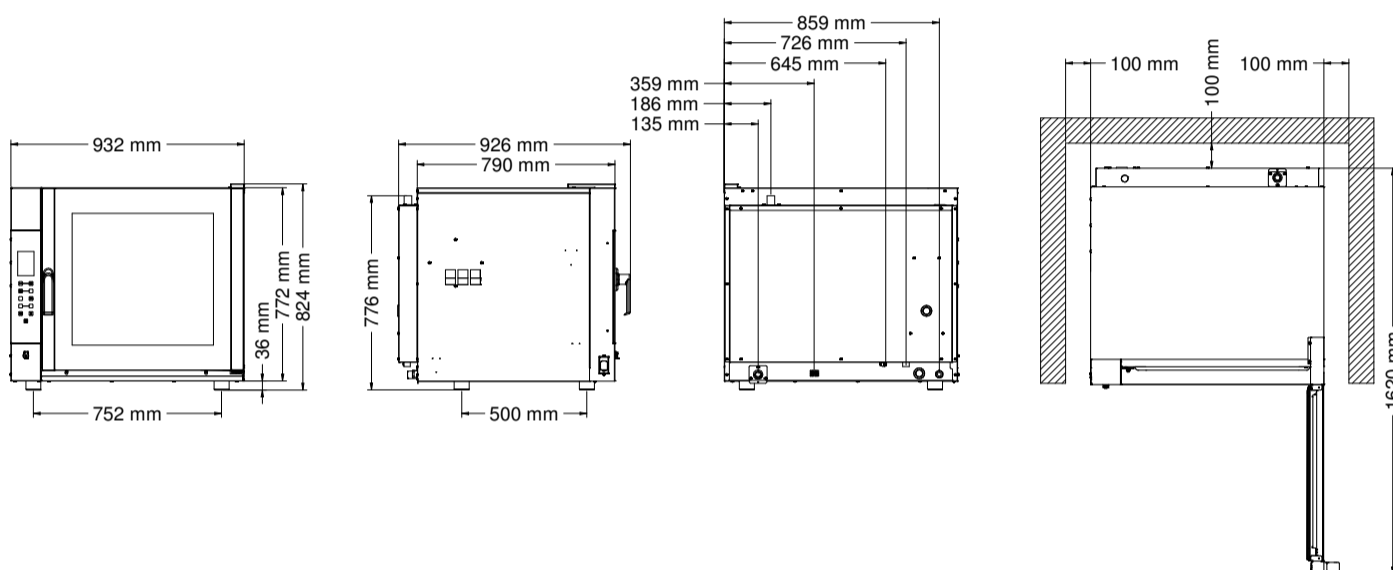
# CHF 664 TC



## FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E CON VAPORE



Design compatto e minimale per un forno che ti consentirà di dare libero sfogo alla creatività con un semplice tocco. Pensato per panetterie e pasticcerie di medie dimensioni che hanno la necessità di diversificare le diverse tipologie di cottura. Pan brioche, salatini, pan di spagna, pizza, bigné, biscotti, prodotti lievitati e di fine pasticceria. Il massimo della tecnologia per un forno innovativo, con materiali di altissima qualità che ne garantiscono un grande isolamento termico e la resistenza ai getti d'acqua.



### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	824
Peso (kg)	98		
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	IPX5

### PLUS

Porta usb per caricare e scaricare ricette e dati HACCP
Menu con 240 ricette memorizzabili (40 impostate da Tecnoeka, 200 impostabili dai clienti)
Timer accensione con partenza ritardata fino a 23 ore e 59 minuti
Pannello comandi in 13 lingue (italiano-francese-inglese-tedesco-spagnolo-romeno-polacco-bulgaro-ucraino-russo-greco-turco-ceco)
Scarico grassi su pavimento camera di cottura
Scarico diretto fumi/vapori di cottura
Doppio attacco ingresso acqua (normale e addolcita)
Porta tutta vetro con profili laterali in Inox satinato
Raffreddamento rapido della camera di cottura
Pannello comandi in vetro serigrafato
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Camera di cottura in acciaio inox
Guarnizione incassata
Sovrapponibile
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 5
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Certificazione CB

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 6 teglie / griglie (600x400 mm)
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch con visualizzazione a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch Control-laterale sx
N° Programmi	240
Fasi programmabili	9
Temperatura preimpostata	180°C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Sovrapponibilità	Fattibile

### DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1000	990	990
Supporti Laterali	1 dx + 1 sx		
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Presa USB			
Predisposizione lavaggio manuale+automatico			
Predisposizione sonda al cuore			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			