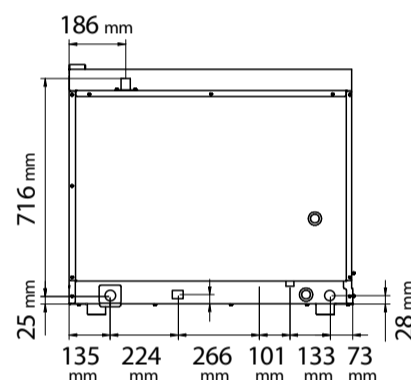
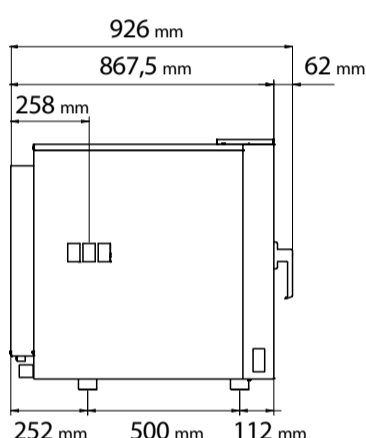
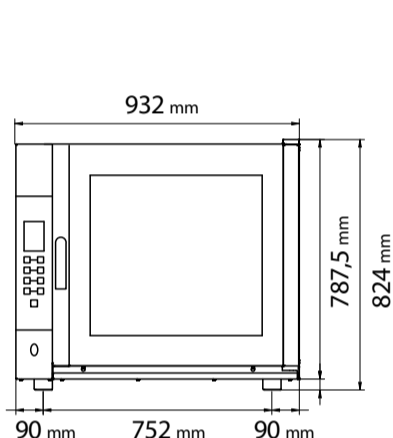


FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E CON VAPORE



Design compatto e minimale per un forno che ti consentirà di dare libero sfogo alla creatività con un semplice tocco. Pensato per ristoranti e gastronomie di medie dimensioni, che hanno la necessità di cucinare pietanze anche sofisticate in modo veloce ed intuitivo. Gnocchi gratinati, filetto di maiale al forno, ma anche fagiolini al vapore e soufflé di formaggio. Grazie all'emissione di vapore controllato, potrai cuocere sottovuoto le tue ricette preferite di carne o di pesce. Il forno, come tutti quelli della gamma Touch, ha un grado di protezione all'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 12 lingue (italiano-francese-inglese-tedesco-spagnolo-romeno-polacco-bulgaro-ucraino-russo-turco-greco)			
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			

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			

CARATTERISTICHE FUNZIONALI	
Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 7 teglie / griglie 1/1 GN
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
Piedini	Non regolabili

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI			
Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	926	824
Peso (kg)	98		
Passo guide (mm)	68		

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