

Cod: 11443002023

Forno elettrico combinato 10 teglie GN 1/1 convezione vapore con comandi Touch Screen - AT



Descrizione

Punti di forza:

- Controllo dell'umidità con sistema automatico di trattenimento/espulsione del vapore;
- Porta con triplo vetro temperato a bassa emissione. Facile da pulire;
- Display HD 10" capacitivo termoisolato con grafica semplice e intuitiva;
- Cerniera realizzata completamente in acciaio inox. Ottimi materiali, lunga durata;
- Connessione Wifi con monitoraggio e diagnostica da remoto tramite app iOS/Android;
- Sistema di lavaggio automatico programmabile con vaschette integrate per detergente e brillantante. Doccetta retrattile inclusa;

- Funzione Smart Cooking che monitora in modo continuo e automatico la camera di cottura garantendo il massimo livello di performance;
- Completo controllo delle modalità di cottura: cottura manuale, con sonda al cuore, a tempo, cottura a delta T, cottura e mantenimento;
- Massimizzazione del risparmio energetico e assoluta uniformità di temperatura in camera di cottura;
- Ogni motore ha un encoder integrato con monitoraggio del differenziale di velocità e controllo capacitivo delle anomalie. Ventole con 8 velocità e funzione reverse integrata;
- Possibilità di sincronizzazione dei tempi di inizio o fine cottura di tutte le teglie;
- Sonda al cuore, con 4 punti di rilevamento per un monitoraggio ottimizzato della cottura;
- Ricettario User Friendly. Possibilità di selezionare ricette predefinite e/o inserirne di proprie;
- L'alto grado di coibentazione della camera di cottura e del camino unito all'adozione e all'ingegnerizzazione di ventole evolute per l'estrazione del calore, e ad una componentistica di qualità superiore permettono di preservare tutti i modelli di forni da danni provocati dalle alte temperature, garantendo efficienza e longevità finora mai raggiunti.

Dimensioni

| | |
|--------------------|-----------------|
| Dimensioni esterne | 786x870x1052 mm |
| Dimensioni imballo | 870x970x1200 mm |
| Distanza teglie | 68 mm |

Scheda tecnica

| | |
|----------------------------|------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Amperaggio | 33 A |
| Capacità camera | 136 lt |
| Capacità di carico teglia | 18 Kg |
| Capacità teglie | 10 gn 1/1 |
| Carico massimo | 180 Kg |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Indice di protezione acqua | ipx4 |
| Peso lordo | 173.4 kg |
| Peso netto | 136.4 kg |
| Potenza nominale | 17/20.1 kW |

| | |
|-------------------------|--------------|
| Pressione | 2 - 3 bar |
| Temperatura d'esercizio | +30 +260 °C |
| Voltaggio | 380 V, 415 V |

Equipaggiamento standard

| | |
|--------------|---|
| In dotazione | Sistema di lavaggio e Sonda al cuore multipunto |
|--------------|---|