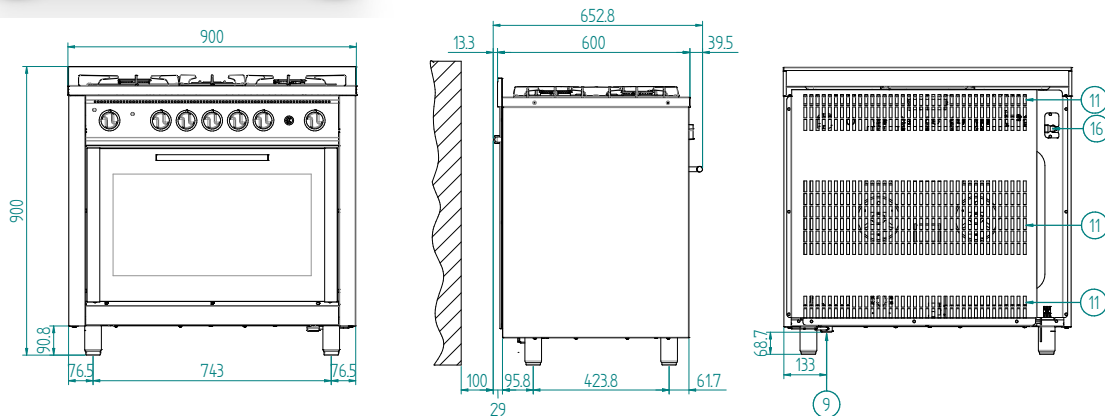




CUCINA INOX 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE

La cucina semi-professionale CHC96 si inserisce nella gamma dei prodotti ChefLine come complemento dedicato ai punti di cottura snack alla ricerca di un valido compromesso tra affidabilità e qualità, raggiunto anche grazie ai bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza e accensione elettronica.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni cucina (LxPxH mm)	900	600	900
Peso (kg)	74		
Passo guide (mm)	70		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica forno (kW)	2,9
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Monodirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	/

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH) mm)	960	690	1070
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Riduzione porta moka (piano cottura)	Ugello GPL		

PLUS

Guarnizione forno incassata
Nuove cerniere porta forno più resistenti
Vetro porta forno ispezionabile

CARATTERISTICHE FUNZIONALI PIANO COTTURA

Piano in acciaio AISI 304	
Portata termica bruciatori (kW)	14,3
N° bruciatori	5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori	Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori	Con termocoppia
Pannello comandi	Elettromeccanico

CARATTERISTICHE FUNZIONALI FORNO

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Umidificazione	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	100 - 275°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili