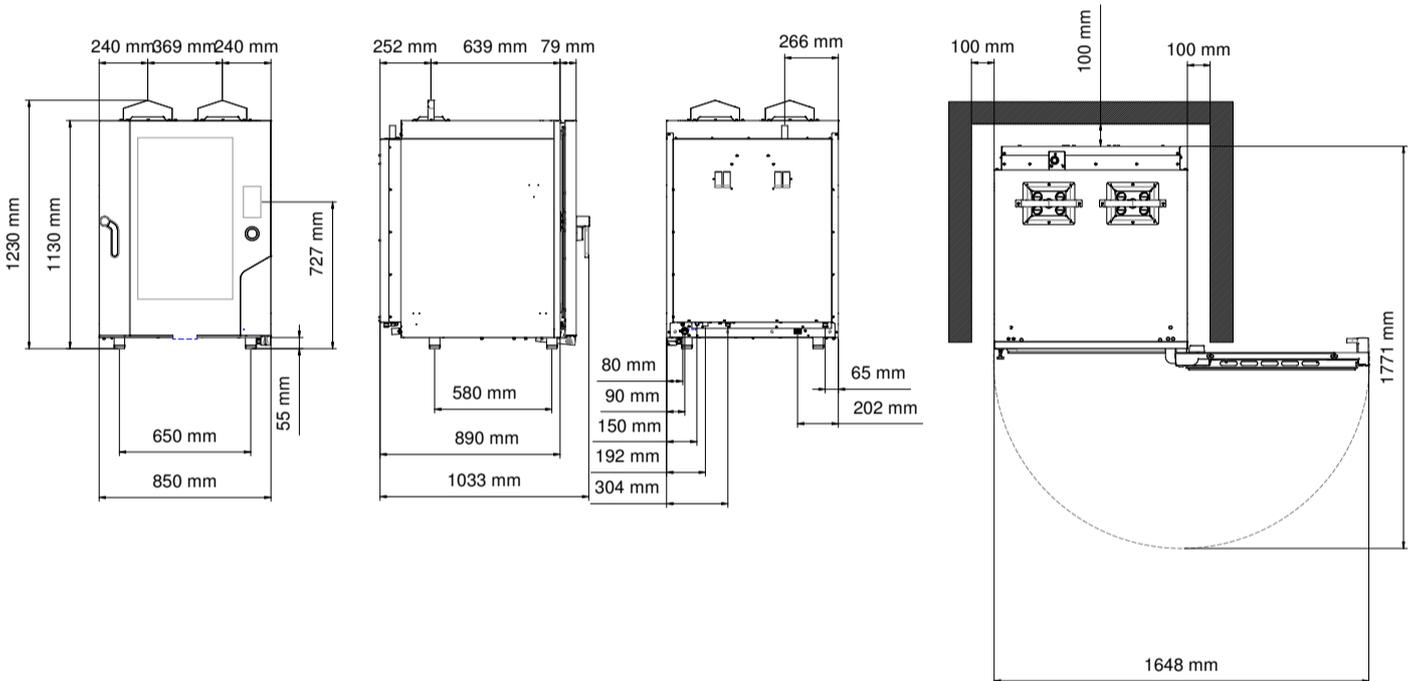


CHF1064TOP-GAS



Forno a gas combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con TOUCH SCREEN

Con una capienza di ben 10 vassoi 600x400 mm il forno CHF 1064 TOP GAS è la punta di diamante della nuova linea Millennial a GAS. Un condensato di tecnologia, design e semplicità di utilizzo. Dotato di piedini regolabili e blocco porta a 60°, 90°, 120° e 180° di apertura per assecondare in ogni istante le necessità del professionista. Cucinare alla perfezione non è più un miraggio, ma un bisogno perfettamente tangibile grazie alle tecnologie brevettate Airflowlogic, Humilogic e Drylogic della nuova linea Millennial.



Plus

Sistema carter d'aria brevettato Airflowlogic™	
Sistema vapore diretto brevettato Humilogic™	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato Drylogic™	
Su richiesta in fase d'ordine	Porta apertura laterale sx *
	MKF 1016 GTS con supporti bivalenti **
Software per gestione dell'umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 42 lingue	
italiano, arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, estone, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, lettone norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	
Regolamento 2016/426/UE	

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1300 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Supporto sonda al cuore	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1230
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Semistatica + ventilata
Vapore	Diretta con regolazione automatica attraverso selettore touch screen (10 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 - 260 °C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Piedini	Regolabili