

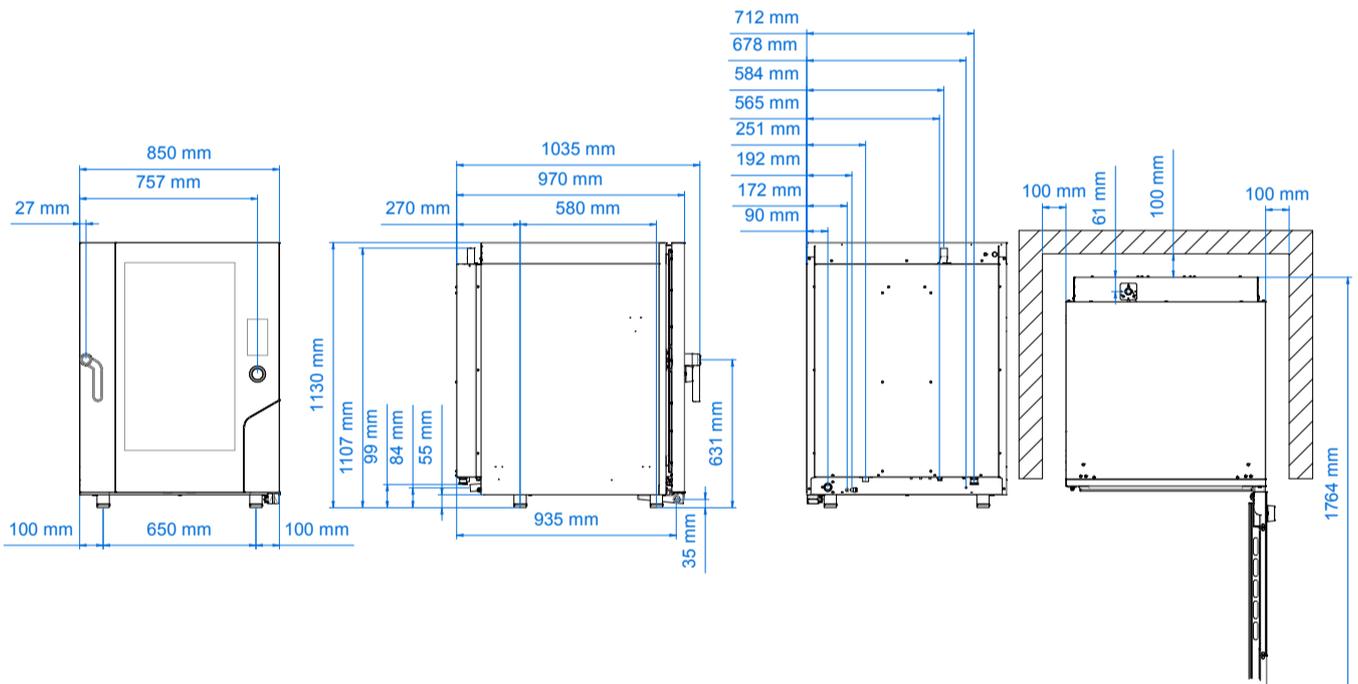
# CHF1064TOP



## Forno elettrico combinato convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm con touch screen

MILLENNIAL significa pensare in grande, per permetterti di cucinare sempre alla grande. Con CHF 1064 TOP potrai scegliere tra la cottura a convezione, la cottura combinata convezione vapore e la cottura a vapore.

Avrai a disposizione dieci teglie, nove step di cottura, cinque velocità e 500 ricette. Sono i numeri di un gigante della cucina, lo strumento ideale per la produzione di grandi quantità in panetteria e pasticceria. Senza rinunciare alla qualità.



### Plus

Sistema carter d'aria brevettato <b>Airflowlogic™</b>	
Sistema vapore diretto brevettato <b>Humilogic™</b>	
Sistema essiccazione in camera cottura brevettato <b>Drylogic™</b>	
Su richiesta in fase d'ordine	Voltaggio (V) : AC 220/230 3 Porta apertura laterale sx
Software per gestione dell'umidità	
Sistema comunicazione Wi-Fi	
Manopola selezione rapida touch screen	
Accensione forno programmabile	
N° 40 ricette memorizzate	
Pannello comandi in 40 lingue arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco, bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, filippino, finlandese, francese, georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, norvegese, olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno, spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita	
Sistema per HACCP	
Cerniere porta regolabili	

### Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 1295 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm
Presse USB	
Presse più sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Predisposizione prese sonda al cuore "sottovuoto" cod. CHSC-SV	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	

### Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
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 - 270 °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
Sovrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

### Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 1130
Peso (kg)	146
Passo guide (mm)	80

### Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	17
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5