

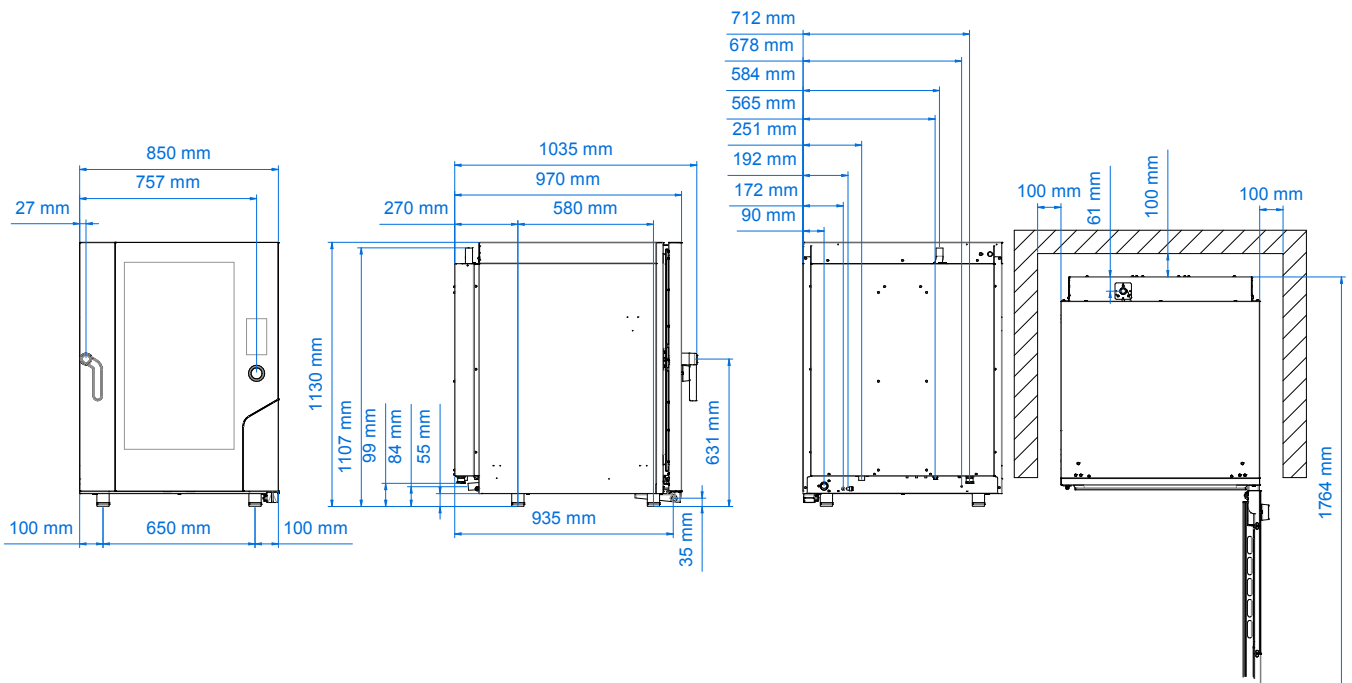
# CHF1064TOP



## 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<br>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<br>arabo, armeno, azero, bahasa (indonesia), bahasa (malesia), bosniaco,<br>bulgaro, ceco, cinese, sud coreano, croato, danese, filippino, finlandese, francese,<br>georgiano, giapponese, greco, inglese, islandese, kazako, lituano, norvegese,<br>olandese, persiano (iran), polacco, portoghese, rumeno, russo, serbo, sloveno,<br>spagnolo, svedese, tedesco, thailandese, turco, ucraino, ungherese, vietnamita |  |
| Sistema per HACCP   |  |
| Cerniere porta regolabili   |  |

### Dotazione di serie

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| Imballo cartone+pallet<br>(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<br>attraverso selettore touch screen<br>(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<br>Ventilata<br>Vetro ispezionabile                              |
| Sovrapponibile           | Sì  |
| 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            |