

CHF1111TOP-GAS



Forno a gas combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con TOUCH SCREEN

Le sue prestazioni lo rendono l'alleato ideale di ogni professionista della gastronomia. Il nuovo forno Millennial a gas a 11 teglie garantisce risultati ottimali in tempi ridotti. Design accattivante, tecnologia e prestazioni ai massimi livelli, una capienza di 11 teglie 1/1 GN.

Un fedele alleato per ristoranti di medie/grandi dimensioni in grado di gestire con la massima semplicità anche le ricette più complesse. Ben 500 ricette programmabili, 42 lingue, possibilità di gestire la partenza dei programmi di cottura ritardata fino a 24 h e 5 regolazioni della velocità di ventilazioni sono solo alcuni plus caratterizzanti tutta la 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 *
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

* aggiunta 300 € su prezzo di listino

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	790 x 905 x 1300 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presse USB	
Sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Supporto sonda al cuore	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 850 x 1230
Peso (kg)	141
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 11 teglie/griglie 1/1 GN
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