

CHF1111TOP

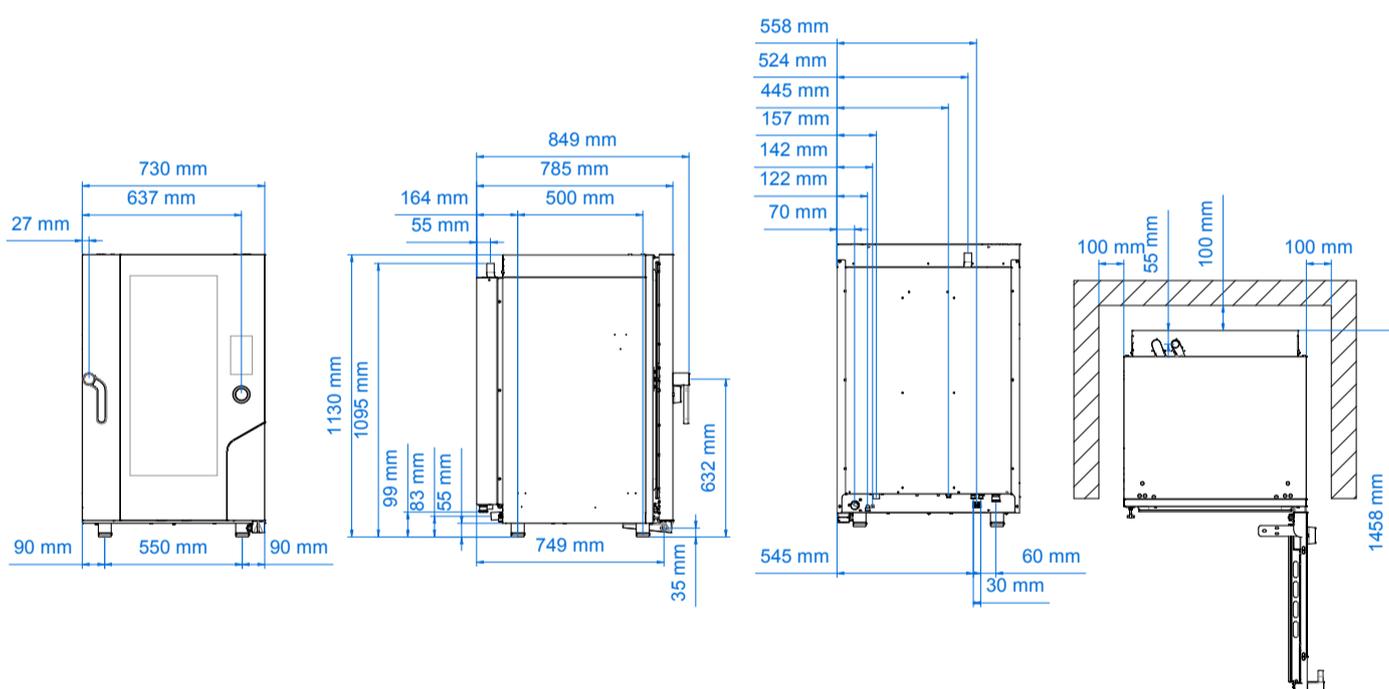


Forno elettrico combinato convezione vapore 11 teglie 1/1 GN con touch screen

La qualità e l'affidabilità sono i suoi punti di forza, la versatilità il suo asso nella manica. L'CHF 1111 TOP come tutta la generazione di forni MILLENNIAL, è progettato in ogni minimo particolare per rispondere alle esigenze dello chef professionista. Grazie alla cottura a vapore con regolazione automatica potrai cuocere i tuoi piatti a puntino.

Con l'innovativo sistema di cottura a convezione potrai scaldare in maniera uniforme ognuna delle 11 teglie 1/1 GN.

Perché cucinare alla perfezione non è un capriccio, ma una necessità, grazie alle tecnologie innovative brevettate Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	730 x 849 x 1130
Peso (kg)	136
Passo guide (mm)	68

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	15,4
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	2 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

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	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)	788 x 903 x 1276 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 4]-L=1600 mm
Preso USB	
Preso più sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Predisposizione presa 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° 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 - 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