

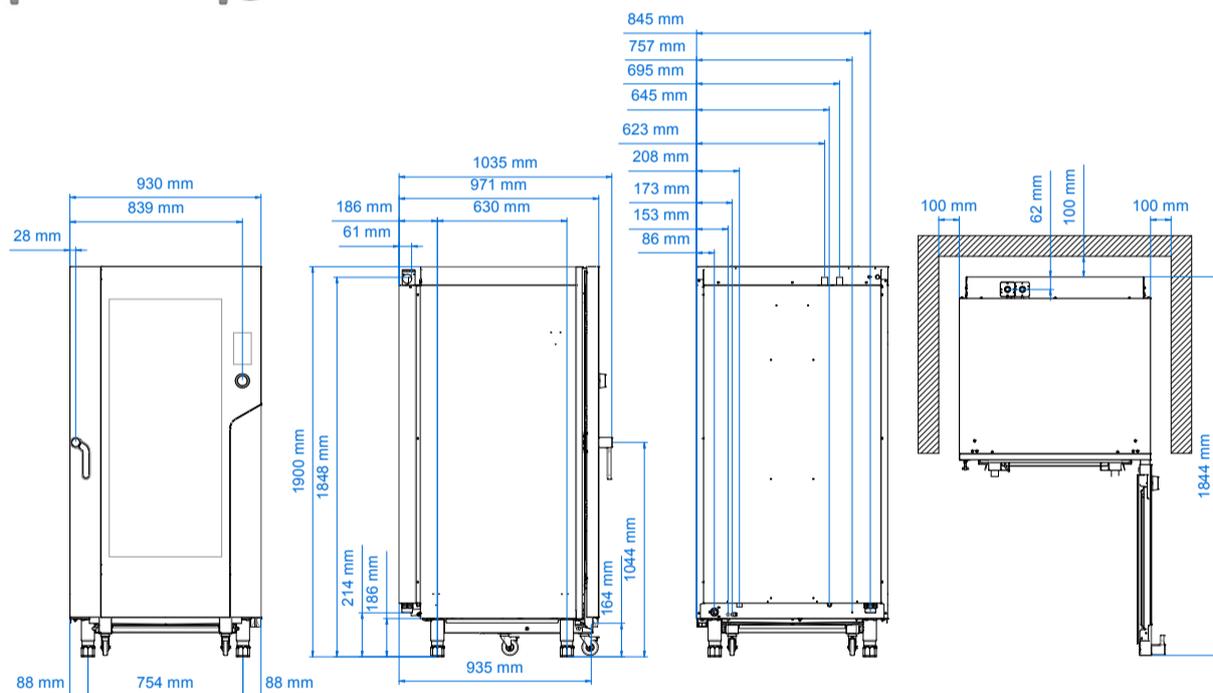
# CHF2011TOP



## Forno elettrico combinato convezione vapore 20 teglie 1/1 GN con touch screen

L'evoluzione della specie.

Il forno più potente della linea MILLENNIAL, dotato di ben 5 ventole distribuite in altezza per assicurare una cottura uniforme a tutte le tue pietanze. Cucina contemporaneamente primi, secondi e contorni sul carrello estraibile da 20 teglie: la tenuta impeccabile della camera di cottura è assicurata da un ingegnoso brevetto esclusivo. Solo con la tecnologia MILLENNIAL sei veramente libero di cucinare in grandi quantità, senza rinunciare alla cura dei particolari necessaria per ottenere un risultato di qualità.



### Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	930 x 1035 x 1900
Peso (kg)	244
Passo guide (mm)	80

### Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	31
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	4 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

### 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)	990 x 1090 x 2065 mm
Presenza USB	
Presenza sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Predisposizione presa sonda al cuore "sottovuoto" cod. CHSC-SV	
Lavaggio automatico integrato	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno cod. CHCR20TC	

### Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 20 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	2 Sonde digitali
Pannello comandi	Touch screen
N° programmi	500
Fasi programmabili	10
Temperatura preimpostata	180 °C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx Ventilata Vetro ispezionabile
Sovrapporre	/
Piedini	Regolabili