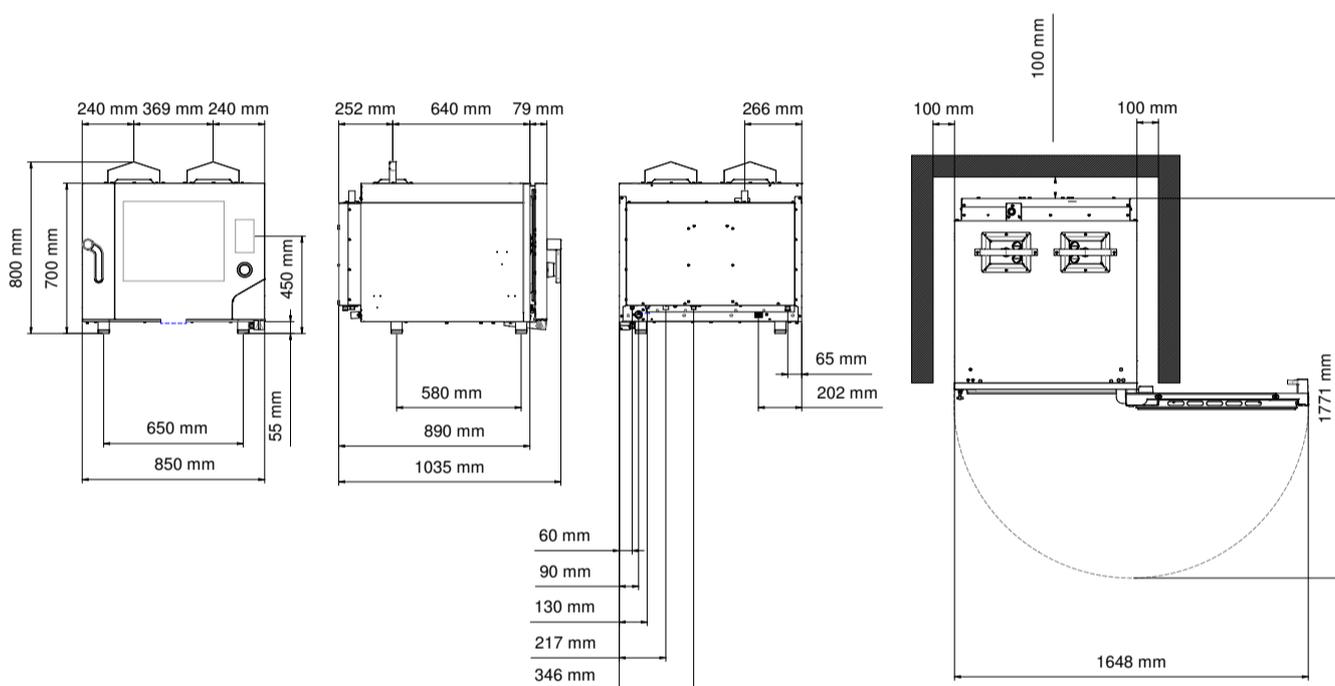


CHF464TOP-GAS



Forno a gas combinato convezione vapore 4 teglie 600 x 400 mm con touch screen

Praticità e qualità per questo forno. Cuoce prodotti di pasticceria e panetteria in tempi brevi con un occhio attento ai consumi grazie all'utilizzo del gas: le temperature sono raggiunte in tempi brevi consentendo un risparmio di energia. 4 vassoi 600x400 mm per cucinare le tue pietanze in modo uniforme, un grado di protezione all'acqua IPX5, 500 ricette programmabili per dar sfogo al tuo estro creativo! Pizza, pane, bigné, sfoglia, biscotti: le tue pietanze saranno sempre cotte in maniera omogenea con la massima esaltazione dei sapori. Ideale per locali di medie-piccole dimensioni che non vogliono rinunciare alla tecnologia.



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 800
Peso (kg)	101
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	9
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 4 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 - 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

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet	910 x 1090 x 870 mm
Supporti laterali	1 dx + 1 sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Presenza sonda al cuore multipunto cod. CHSC3P	
Supporto sonda al cuore	
Lavaggio automatico integrato	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con blocco porta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

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, azeri, bahasa (indonesia), bahasa (malaysia), 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	