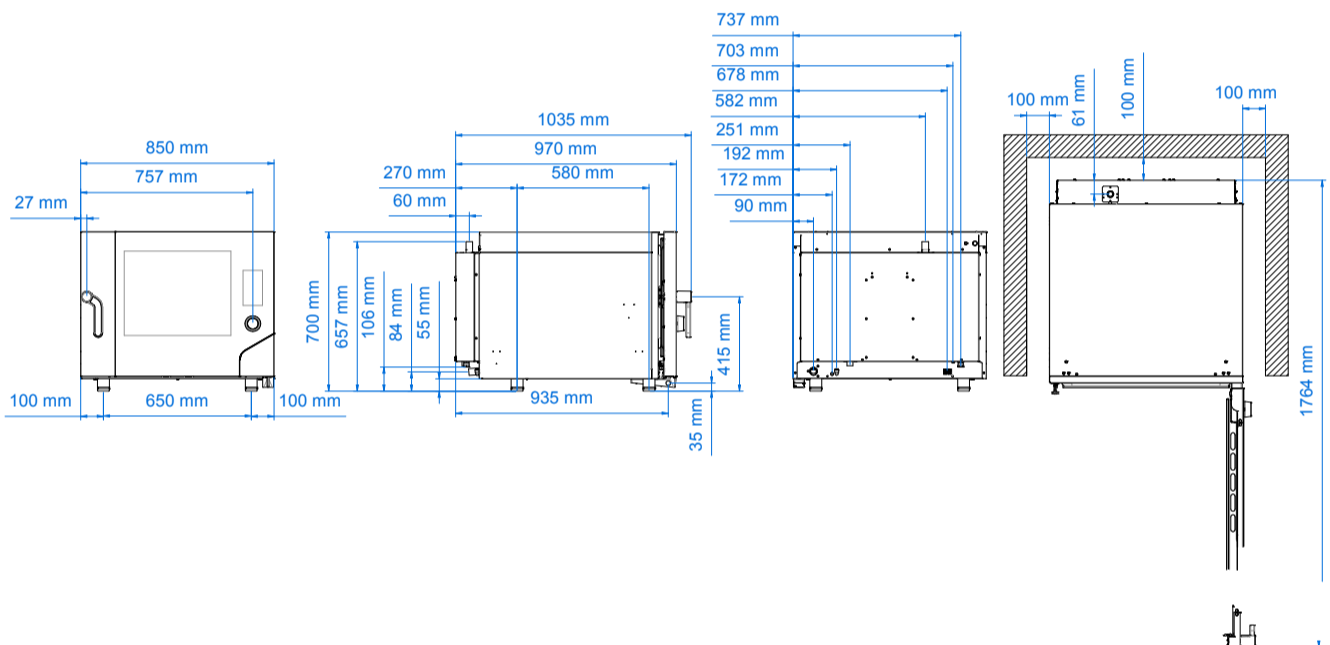
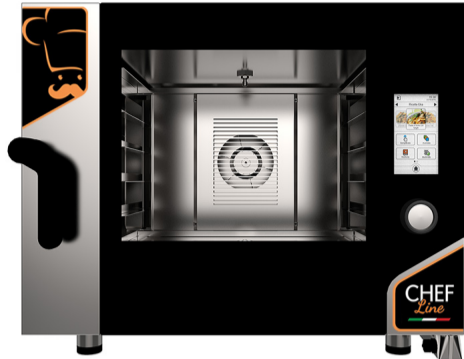


CHF464TOP



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

Ti presentiamo il miglior amico di chi fa della pasticceria e della panetteria una forma d'arte. Potrai contare su 500 ricette programmabili da attivare con un semplice tocco, su 4 vassoi 600x400 mm per cucinare le tue pietanze in modo uniforme e potrai variare le tecniche di cottura da proporre ai tuoi clienti grazie alla possibilità di utilizzare il vapore. Il forno CHF 464 TOP garantisce un grado di protezione all'acqua IPX5 e dispone, come tutti i forni della linea Millennial, del blocco porta a 90°, 120° e 180° di apertura. La svolta tecnologica impostata dalla linea MILLENNIAL è finalmente disponibile per la tua cucina grazie alle tecnologie innovative brevettate Airflowlogic, Humilogic e Drylogic.



Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1035 x 700
Peso (kg)	79
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Potenza elettrica (kW)	7,8
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (V)	AC 380/400 3N
N° motori	1 bidirezionale
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX5

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Elettrico
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 - 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
Sovvrapponibile	Si
Piedini	Regolabili

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	910 x 1090 x 865 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Trifase+neutro [5G 2,5]-L=1600 mm
Presenza USB	
Presenza 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°	

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 Voltaggio (V) : AC 220/230 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	