Cod: 11443002039

Forno elettrico combinato 6 teglie GN 2/1 convezione vapore con comandi Touch Screen - AT

Descrizione

Punti di forza: - Controllo dell’umidità con sistema automatico di trattenimento/espulsione del vapore; - Porta con triplo vetro temperato a bassa emissione. Facile da pulire; - Display HD 10" capacitivo termoisolato con grafica semplice e intuitiva; - Cerniera realizzata completamente in acciaio inox. Ottimi materiali, lunga durata; - Connessione Wifi con monitoraggio e diagnostica da remoto tramite app iOS/Android; - Sistema di lavaggio automatico programmabile con vaschette integrate per detergente e brillantante. Doccetta retrattile inclusa; - Funzione Smart Cooking che monitora in modo continuo e automatico la camera di cottura garantendo il massimo livello di performance; - Completo controllo delle modalità di cottura: cottura manuale, con sonda al cuore, a tempo, cottura a delta T, cottura e mantenimento; - Massimizzazione del risparmio energetico e assoluta uniformità di temperatura in camera di cottura; - Ogni motore ha un encoder integrato con monitoraggio del differenziale di velocità e controllo capacitivo delle anomalie. Ventole con 8 velocità e funzione reverse integrata; - Possibilità di sincronizzazione dei tempi di inizio o fine cottura di tutte le teglie; - Sonda al cuore, con 4 punti di rilevamento per un monitoraggio ottimizzato della cottura; - Ricettario User Friendly. Possibilità di selezionare ricette predefinite e/o inserirne di proprie; - L’alto grado di coibentazione della camera di cottura

e del camino unito all’adozione e all’ingegnerizzazione di ventole evolute per l’estrazione del calore, e ad una componentistica di qualità superiore permettono di preservare tutti i modelli di forni da danni provocati dalle alte temperature, garantendo efficienza e longevità finora mai raggiunti.

Dimensioni

Dimensioni esterne	908x1080x922 mm
Dimensioni imballo	985x1160x1065 mm
Distanza teglie	82 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	33 A
Capacità camera	213 lt
Capacità di carico teglia	36 Kg
Capacità teglie	6 gn 2/1
Carico massimo	180 Kg
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Peso lordo	207.7 kg
Peso netto	160.4 kg
Potenza nominale	17/20.1 kW
Pressione	2 - 3 bar
Temperatura d'esercizio	+30 +260 °C
Voltaggio	380 V, 415 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Sistema di lavaggio e Sonda al cuore multipunto