Cod: 11443002017

Forno elettrico combinato 10 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 25,4 cm 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	908x1080x1224 mm
Dimensioni imballo	985x1160x1365 mm
Distanza teglie	82 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Amperaggio	49 A

Capacità camera	319 lt
Capacità di carico teglia	36 Kg
Capacità teglie	10 gn 2/1
Carico massimo	300 Kg
Frequenza	50/60 Hz
Indice di protezione acqua	ipx4
Peso con imballo	251.6 kg
Peso netto	197.6 kg
Potenza nominale	25.5/30.2 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