

CHF1064MCN-GAS

CHEF
Line



Forno a gas combinato
convezione vapore 10 teglie 600 x 400 mm
con pannello elettromeccanico
Gas combi oven 10 trays 600 x 400 mm with
electromechanic panel



Plus

Cerniere porta regolabili
Regolamento 2016/426/UE

Dotazione di serie

Imballo cartone+pallet (LxPxH mm)	908 x 1088 x 1296 mm
Supporti laterali	1dx + 1sx
Cavo	Monofase [3G 1,5]-L=1600 mm
Predisposizione lavaggio manuale	
Vaschetta raccogli condensa con scarico su porta	
Cerniera con bloccoporta per aperture regolate a 60°, 90°, 120°, 180°	
Ugello GPL	

Dimensioni

Dimensioni (LxPxH mm)	850 x 1041 x 1231
Peso (kg)	158
Passo guide (mm)	80

Caratteristiche elettriche

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50 (60 su richiesta)
Voltaggio (V)	AC 220/230
N° motori	3 bidirezionali
Generatore di vapore (kW)	/
Protezione acqua	IPX3

Caratteristiche funzionali

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 10 teglie/griglie 600 x 400 mm
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretta con regolazione attraverso selettore a manopola (5 steps)
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	100 - 260 °C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico - laterale dx
N° programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura laterale dx Ventilata
Piedini	Vetro ispezionabile Regolabili



Plus

Adjustable door hinges
Regulation 2016/426/UE

Equipment

Cardboard box dimensions with pallet (WxDxH mm)	908 x 1088 x 1296 mm
Lateral supports	1 right + 1 left
Cable	Single-phase [3G 1,5]-L=1600 mm
Manual washing predisposition	
Condensate collection bowl, with drain on door	
Hinge with door locking for openings adjusted at 60°, 90°, 120°, 180°	
Nozzle for LPG	

Dimensional features

Dimensions (WxDxH mm)	850 x 1041 x 1231
Weight (kg)	158
Distance between rack rails (mm)	80

Electrical features

Thermal supply (kW)	18
Frequency (Hz)	50 (60 on demand)
Voltage (V)	AC 220/230
N° motors	3 bidirectional
Boiler (kW)	/
Protection against water	IPX3

Functional features

Power	Multigas (tested for natural gas)
Capacity	N° 10 trays/grids 600 x 400 mm
Type of cooking	Ventilated
Steam	Direct steam controlled by knob (5 levels.)
Cooking chamber	AISI 304 stainless steel
Temperature	100 - 260 °C
Temperature control	Thermostat
Control panel	Electromechanic - right side
N° programs	/
Programmable cooking steps	/
Pre-heating temperature	/
Pre-heating function	/
Door	Right side opening Ventilated
Feet	Inspectionable glass Adjustable