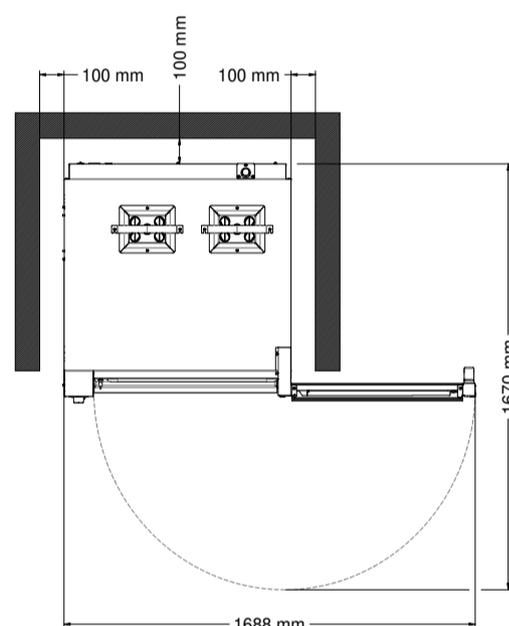
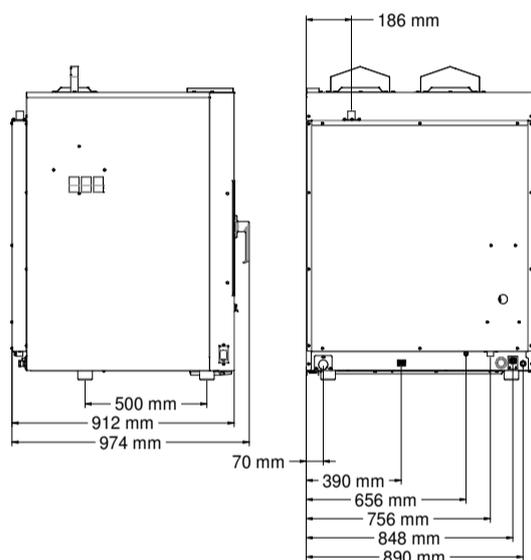
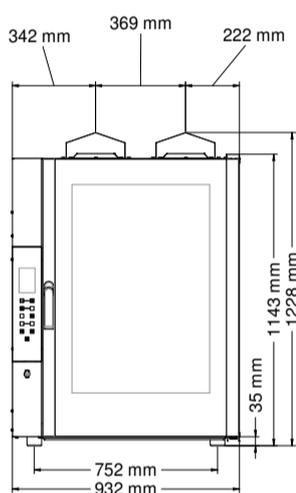


CHF 1111 G TC



FORNO ELETTRICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E VAPORE

La Touch line Gas si completa con il modello CHF 1111 G TC: design accattivante, tecnologia e prestazioni ai massimi livelli, una capienza di 11 teglie 1/1 GN. Un fedele alleato per ristoranti di medie/grandi dimensioni in grado di gestire con la massima semplicità anche le ricette più complesse, memorizzandone fino a 240 con 9 step di cottura e tre velocità. La preparazione di piatti della tradizione italiana ma anche prelibatezze della cucina internazionale come l'anatra all'arancia, il tacchino ripieno, la moussakà o il timballo di riso saranno veloci e intuitive per permetterti un notevole risparmio di tempo e di consumi.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	932	974	1228
Peso (kg)	152		
Passo guide (mm)	68		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	18
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 220/230
N° Motori	2 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX3

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 11 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Vapore	Diretto con regolazione automatica attraverso selettore touch con visualizzazione a 10 posizioni
Camera di cottura	Acciaio AISI 304
Temperatura	30 ÷ 260°C
Controllo temperatura	Sonda digitale
Pannello comandi	Touch control - Laterale sx
N° Programmi	240
Fasi programmabili	9
Temperatura preimpostata	180°C
Preriscaldamento	Disponibile
Porta	Apertura laterale dx con vetro esterno esteso a copertura della vaschetta raccogli gocce Ventilata Vetro ispezionabile

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	997	1037	1297
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Presenza USB			
Predisposizione sonda al cuore			
Predisposizione lavaggio manuale + automatico			
Vaschetta raccogli condensa asportabile			
Ugello GPL			

PLUS

Porta usb per caricare e scaricare ricette e dati HACCP
Menu con 240 ricette memorizzabili (40 impostate da Tecnoeka, 200 impostabili dai clienti)
Timer accensione con partenza ritardata fino a 23 ore e 59 minuti
Pannello comandi in 13 lingue (italiano-francese-inglese-tedesco-spagnolo-romeno-polacco-bulgaro-ucraino-russo-greco-turco-ceco)
Scarico grassi su pavimento camera di cottura
Scarico diretto fumi/vapori di cottura
Doppio attacco ingresso acqua (normale e addolcita)
Porta tutta vetro con profili laterali in Inox satinato
Raffreddamento rapido della camera di cottura
Pannello comandi in vetro serigrafato
Cerniere porta regolabili
Fissaggi rapidi supporti laterali
Camera di cottura in acciaio inox
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 3
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Certificazione CB
Regolamento 2016/426/UE