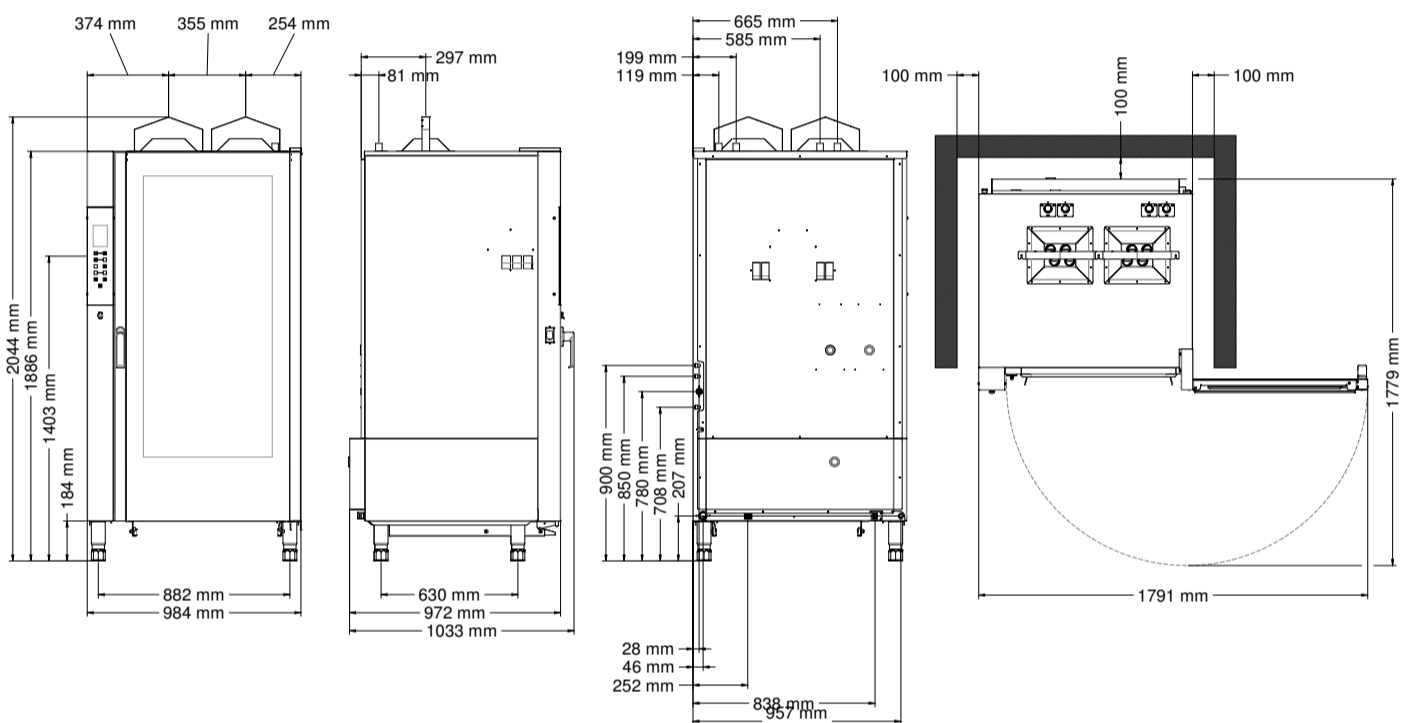


# CHF 2011 G TC



## FORNO ELETTRONICO GAS A CONVEZIONE CON TOUCH CONTROL E VAPORE

Dedicato alle grandi gastronomie e a tutti quei ristoranti che fanno del connubio quantità/qualità il loro punto di forza. Il forno CHF 2011 G TC è il più potente e il più capiente tra i forni a gas della nuova gamma Touch. Con una capacità di 20 teglie 1/1 GN, inseribili su di un pratico carrello estraibile con impugnatura ergonomica e ruote dotate di freni, permette di cuocere anche in contemporanea primi piatti, verdure a vapore e secondi piatti a base di carne o pesce. L'uniformità di cottura è garantita dall'alta qualità dei materiali e dalle 5 ventole distribuite lungo tutta l'altezza del forno.



### CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Portata termica (kW)	30
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 230
N°Motori	5 Bidirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	IPX4

### 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
Camera di cottura in acciaio inox
Guarnizione incassata
Sistema di raffreddamento forzato dei componenti interni
IPX 4
Predisposizione al lavaggio manuale+automatico
Certificazione CB
Regolamento 2016/426/UE

### CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Alimentazione	Multigas (collaudo a metano)
Capacità	N° 20 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 con cerniere a dx Ventilata Vetro Ispezionabile
Piedini	Regolabili

### DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH mm)	1200	1200	2132
Carrello estraibile con impugnatura e ruote dotate di freno			
Predisposizione lavaggio manuale+automatico*			
Cavo	Monofase [3G 1,5] - L=1600 mm		
Predisposizione sonda al cuore			
Presenza USB			

\* Per il lavaggio automatico sono necessari n. 2 kit cod. KWT/A

### CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni Forno (LxPxH mm)	984	1033	2044
Peso (kg)	239,8		
Passo guide (mm)	66		